

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A

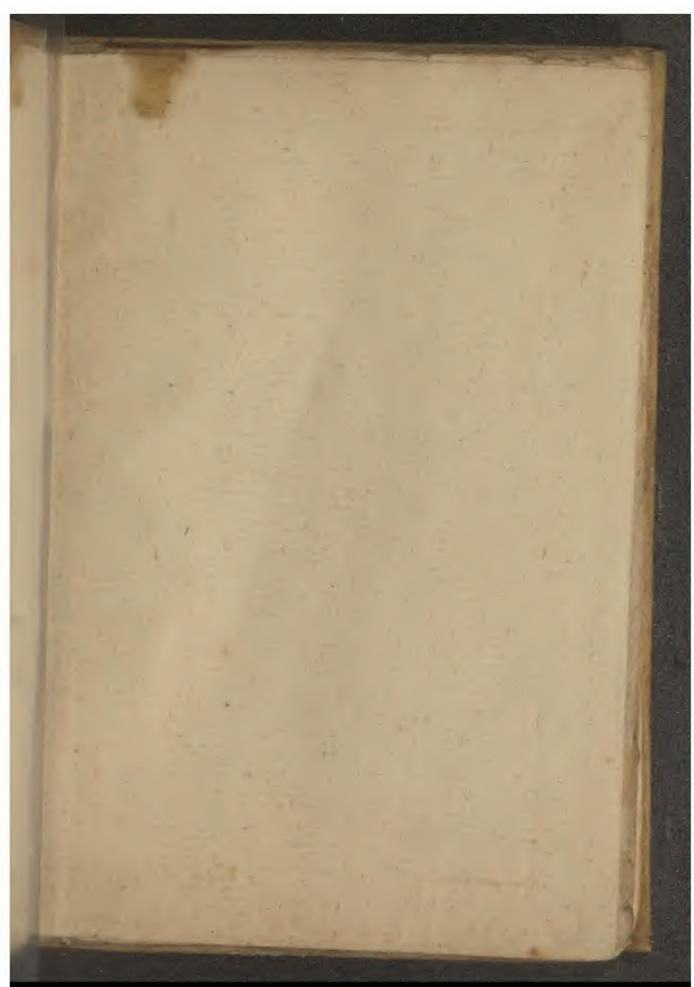


Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A



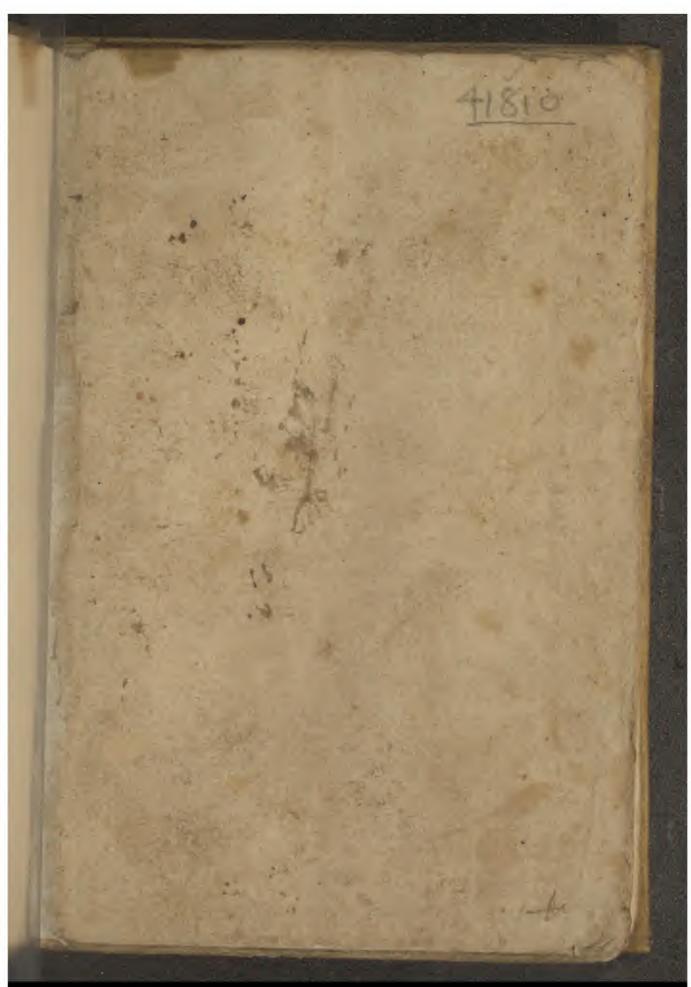
Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest ILC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A

4634/A L. XXI Openia musia indibata: Diprin de realte, nella = quele si contingono tre utilisemi recettari. Above to the little of the 1530 Versice edition of which the is a the issue

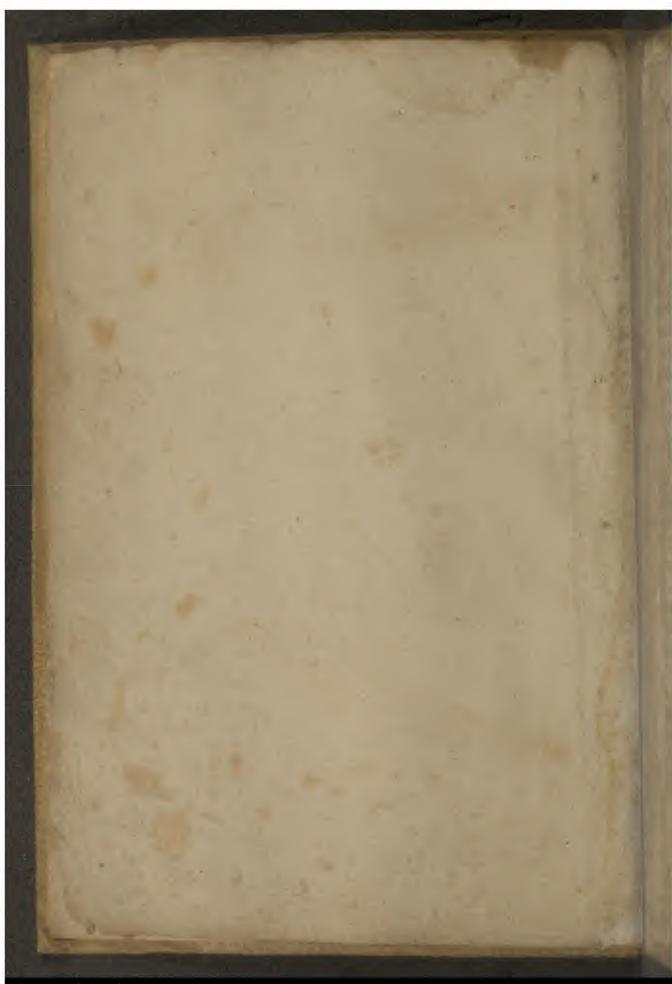


Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A



timo Recettario di diverse a parie virtu. Etprimo.

medio comra ogni puzzore i fettoro i boccarone ra cartina fiaro per cagion oi ltomaco o altra caufa.

A Aditoella poluere vella Saluia onze vintifioz vi Rollmarino onse tre: Barofoli oragme. S. Canela oragina vna e messamoce moscate, ora gma mesas milibio vii pocolino a cua pilcrecioner a poi corai canto mile che balli a incorporare le lopra nominare compost tioner la quale ne torrai quado tu voi tanto quato fia vua neciola e pin e manco a tuo volerestaqual copofitione e otra il mai vi fromaco vrende vi velicatiffimo v amoso ofiato. Etanchora chi predera procha copositione in spo suspetto vipet e il vetto suaudlimo odoze vefende a ognum pa morbort pa ogni corruttione pi sere.

di voles lapere per chi manca a ingrauedare o per Ile some ouer, er la bosina in calo che longame

re ba efato con la conna.

didiprai one schoelle t in von a latera mertice vella se/ mola e farai che in vua pilla lbuomo e in laltra la comus: el semai libre tre gioini costrepoi guardarai ventro va petre scudelle Trittoheraiche in quella ve chi manca a oil potere ingrane dere ve li permise in laltra no troi erai alcum camo. Eldunque viremo che per cagion vi biba pettre in petra femela perminota per lui oner per crimane destare diffurto.

a far the vin buoms over polata fara bona memoria A secipe il corpona randma a plificzi vel Rolmarino a fier of borothere fiore of buglets anna bragme one: 2 orgia pricummento futo a nece moleste macis: garefo/ lise coere logo anna oragina mezasmuschio sino grani.2. acture rolato anna onze vnastutte quelle cole fiano pol perigate fortulm éte a copolle in forma di malina do en ousa de firoppo rolatora pigliane ogni marrina e di via vua nocella cotinuado quelfo lermario per l'approprieta farai vua firmillana memoria.

21 far buona voce per catare o per rengareto po-

bifputareo leggere in carega.

Recipe pel comino a pella femegarcio el fenauro a per mere a calamento a pel cinamomo a pilar e anna casa a melerato che bafta a via poi la marrior a efatto.

24 far vna polucre che fa li pentibianchillimi z, nen purifica li cattarri z guarufe la poglia del cente e ferma la poglia del pente z ferma li pentiche lea?

rinano utando perra poluere.

Recipe confliroffi parte quattro a pilatre tagliato allegato al fuoco fu vua palletta co fuoco fu dil mo tato che fi polla spoluerizare sottilmente parce vua inaltre a macia parte mega: a vu poco di guccaro fi di le vette cose benspoluerizate a mescolate instemi di petta poluere fregani li venti oner fattili fregare che veda pane li bai spocchi li farai bianchissimi di meme quado ri volesse il vente que chel ti se manali fregali con la petta poluere tenendo in bocca vu pocchi a vedrai mirabile operatione.

21 far che luna z li pomi granaci liman, tenirano tutto la nno.

Recipe acqua vi cisterna z metrila in qua cai, tara z metrila in qua cai, t

A far vua paluere che mettédola fu la carra a fremi la con le vita a poi scrince con acqua la benera de

Benrera negriffima,

dipe gala e vedriolo romano tanto ve luno quato ve the or vn poco di vernice da scrinere z spolucriza sotte mente in viimoztaro : apoi metterai vetta poluere su la anta z fregala con le vita: z poi scrine con acqua chiara Ti vito le lettere viuctarano negrissime laqual poluere la poi poztare per viaggio z adoperarla allitoi bilogni. veder le selle va mezo gioznorouero a che hoza tu poi pur vi giorne. so ipe un bacil netto pieno di acqua difontana over ci Herna a babbi vnípecchio z mettilo in questo bacile in la som vel sole z vedrai chiaro le stelle vi giozno. al conoscere se vno o vna e verginercioe se lha spar/ so il suo seme. Resipe on fil vi aze ouer spago bopplo z misura la gro/ beta de la gola giuliamète e taglia via il resto che ti aua con quella missira vgnola z nó voppia mettila in cif astre la telta z misura la longhezza vella testa per fino all barbare se tu vedi chel no possa arrinare alla barba el maschio ouer femina e verginer sel passa la barba wergine:perche sappiche come la persona si corrum se la gola se ingressar la refia si scurta: z se vi questovoi Tresperientia misura quelli che tu sai certo che sono ver ami matchio ouer femina che sia vi anni noue per infino diedeci anniche siamo certiche sono vergini che vel demoche le ece ouer spago no potra arrivare alla bar parz poi fimilmete inifura vno ouer vna che no fia ver/ the che vederai che le ace passara la barba piu ve vuo de le quello esser pero trouerai per esperientia. A far ardere yn fazoletto z papoi che lhara fornito vi ardere non fara abbaufato niete z nó bara baun! to vamo nilluno. Recipe vufazoletto z quello bagna molto bene in aqua

oi vita z poi impizzalo con vna candela z subito ardera: z fornito ve ardere bauerai il fazoletto netto.

Al totre la misura o i vuo piede de lbuomo ouer don na senza misurare il piede sa così.

Mecipe vn filo poppio a con quello canalca incapo del pito maggiore di mezo de la mano cofi poppio a torral la militra in per la palma della mano per fino alla ginnu ra della di mano; a tronerai tanto esser grande il pie de del maschio ouero femina che banrai misurato. Et di questo presto ne poi far esperientia.

A far che vna candela in tanola se smorgera co gran Arepito a fara paura a vone a ad altrita poteration il tuo visegno o robbar le vittande ouero basciare la tua mamorata.

ona pena di celano e intorno di detta dacchetta faraione canone di carrare da un lato liga la doccare e poi indipendente canone di poluere di dombarda no troppo spolue rizata e por liga detto canone come si fa li ceruelatte canone e ligature che farai tati rumori fara su la tanolare poi pe glia un panero e metti detro detto canone tato ligaquia to saria dui diti di larghezza calcado la poluere in detto canone a torno detto stopinoranchora calcarai con proferro detto poluere in detto canone e poi gettarai de la cera bianca oner zala colata su detto canonere ingegnati di saria di metterai ad ardere intanola e vederai mirabile rumore co strepito e subito si smorgerare po trai fare egni tuo effetto come di sopra e detto.

El mettere vêtro vua ingresiara vu ouo vi galina. Recipe vu ouo z fallo cocere vuro z come e cotto met tilo a mole in aceto fortissimo per il spacio vigiorni gui deci o ventira vedrai chel vetto ouo có la scorza vinere

ra tenero

ra tenero come pna pastarz có la mano lo farai tanto lon go e sottile chel possa intrare in vetta inghistara : 7 poi impirai la ingbiitara vi acqua fresca : 2 vetto ouo si fara ritodo come era tra il spacio vi giozni quindeci.

Al far che li capelli non vinentino canuti. Recipe late vi cagna zongeti la testa có esto che non vi

uentetano piu canutitz e prouata z certa.

Al far ritoznare ogni panno vi lana o vi seta

che no tenga grana in suo colore. Recipe calcina viua onze vuircenere vicerro onze vna acqua chiara libre pue messeda tutte queste cose insieme z lassale stare per un quarto di bosasze fattosquesta tifa

ra ritoznare il suo coloze.

Il lauar vuscarlato z toz via le macchie. Recipe tartaro bianco pesto onze. 4.2 fallo bollire in li bre one di acqua tanto che cali el terzor poi tulo cola rai z quado tu lo metterai sopra il pano fa che lacqua sia tenida: a lassala sugare: quado che il sera sutto el sera ri/ tornato in suo colore.

Zi refrescare il Cendado che parera novo. Recipe ve lacqua a falla bollire vn poco có semola: va poi lassala riposare per alcuni giozni per sin che la viuen ti vn poco agrare con quella acqua teuida lana lo cenda

do zsara netto.

Zi toznar panno viseta in suo colore.

Recipe calcina viua onze vuascenere vi certo onza me! 3222 ponim yn bacile o i acqua z meseda insieme : z poi ponito al fuoco e lassa schiarire: e poi bagna la macchia có pua spoga e no bagnare altroue e efatto.

Zinchora a voglia vi venti che no tornara piu. Recipe ventifoglie vi hellera a mertile in vna pignarel laconbuon vino vecchiorz mettili pa puguo vi sale cot

muner fache boglia tanto che le foglie siano ben cotte a poi leua via val fuocore lassala refreddare tato che tu li possi rifreddire in bocca re pigliane via gorgata vel vetto vinore tienlo va quel lato vouc e la voglia e sera

guarito liberamente.

Recipe calcina viua venuta va la fornace parte vi otto a parte via vocopiméto: e melledala infieme: e fane pol uere: vapoi metti vêtro lifia fortifimaire mettile tutto el fuoco in viua pignata vedriata e melledela per infino che la fia spessa ve laquale quando tu vorrai conoscere se le buona e fatta: piglia viua pena vi anitra e quella metti in vetta mistura: se la vetta pena si pellera albora sera fatta e buona: se no tornala a bollire per infin che la si pela: va poi quado tu vorrai adoperare la vetta compositione in viua stussa ouero in loco caldo ongi el loco voue voi che li peli co vetta medicina vada via: e nota bene che qua do tu sentirai el calore subito lauari con acqua calda ma presso accio che la carne no si pelasse.

Il far acqua che indurisse z tempera il ferro z

taglia laltro ferro come legno.

Accipe lumbrici terrestriquella quatita che a te parez fame acqua a sabico vi fa altra tata acqua a sabico vi fa i dice vi rassamente vi rassamente ve pomír poi mescola insieme le vette acque tato ve suna quanto ve saltraspoi quado la vorrai adoprare tépera in cho la tua arma o ferrose se lo téperi vue volte sera migliore.

Al far nascer la barba ouer li capilli. Recipe molte aue che fanno il miele 2 quelle seccale in va cesto al soco a falle in poluere a impasta có olio comu

ne r co la vetta oncione ongi el luego piu volte,

Al far vna carta negra per scriner senza inchiostro.
In ecipe

Recipe vna lume co oglio ventro pissata z mettali vi fo pra vna scudellarz lasciala stare tato chel si cosumi tutto quello ogliora poi piglia quel fumo co vna spogia a im/ beatta la tua cartaspapoi piglia vn pezzo grande quanto che tu voi vi vetta carta z mettila sopza la carta biaca z scrivi co vna pota ve piron ouer valtro ferro sopra vi vet ta carta negratz bauerai le tue lettere negre in su la carta biacate la bada negra vol star sopra la carta bianca.

El modo vi far esca per far venire gran numero vi

colombi in la rua columbara.

Recipe sorgo quato tu voi z fallo bollire con lacquat z quado e quaficorto sugalo va lacqua alquanto: z metti ventro vua quatita vi miel zvi comin z fallo bolire vui boglie e sempre mescolandorz subito cosi caldo mettilo in la columbarare similmète imbratta li busi ve la colum bara accio che li colubi fi venghino a imbrattarere pol/ sandogli pigliare li tuoi colubi imbratteli le ale z li piedi e le cosse accio che quel odor gli resti qualche giorno: z gli altri columbi che sentirano quel odoze tutti li venira no vietro in la sira columbara z mai si partirano z e cosa prouata r consonante alla ragione.

Acqua per far bianchi i venti.

Recipe salmitrio: lume vi rocca nó calcinata anna e met ti a vestillare a tacqua prima che vscira sara chiara: salua la per li venti che la e buona bagnando i ventico essa co

vn poco vi bambaso.

A saldar ogni lauoz vi vetro ouer vi chzistallo. Recipe vetro rotto z ongi la rottura vel vetro co vernice vistéperata co vn poco vi biaca z oglio vi lino z poi cogungi insieme a lassalo seccare e sara forte.

A far vna fenestra che parere vi verro z rédera maggioz lume che il perro,

Recipe carta capeina ouer vitellina r sata va tutti vui li lati piu sottilett più biaca che si puotappresso bagnala e tirala sul telaro ve la tua senestra a lassala seccare : a poi piglia parte vui vi oglio vi nosetouer vi lino: aparte. It vi acqua chiarata vu poco vi vetro pesto a metti queste cose in vu bicchiero a boglire sopra vu mattoneta quant do la lassera il boglire leualo val succeiperche albora e segnale che lacqua e cosumatata poi che vetro oglio se tra intepidito vattene al sole a ongi la tua senestra a sara lucidissima a bellata quado per spacio vi tepo oscurasse piglia vua spogia con acqua fresca a laualata tornara cost me primata no volendo sare la spesa ve la carta caprima piglia carta cancellaresca sottile e tanto sara.

100

A far che vn vino predera il tapor vel moscatello. Recipe fiori vi vua saluatica quando e il tepo che la fio risce fanne adunar quato tu voi reccala a lombra r saluala in vn sacchetto poi quando tu voi fare il vino mo/ scatello metterai al tempo vel mosto nel tuo vasello vi quelli fiori quato ti parcir il vino predera il moscatello re questo e certissimo re simile si po metter nel vin vechio

A sar chel vino prédera il moscatello ad altro modo Recipe lherba ve san Diero secca ouer frescar la vetta herba fanne parecchi mazzetti z ligali có il spago z met tili nel vasello vel vino per il cocone z nó vol toccare il vino. Bisogna chel vasello nó sia pieno: z sia vetta her ba appicata nel vasello stropando il cocone: z a questo modo il vino prendera il moscatello.

Al far che vn raspo duna sara fresca e perfetta da ma giare al Madale come se la cogliessi di Settébre per appresentare ad ogni gransignore.

Recipe tate inghistare tonde quati grappi vuna che vol saluare per sin a Mataletz poi quado che la vita ha prin

cipiatoa far il raspo mettilo in detta ingbistara: 2 poi lisga la ingbillara e lassalí star per fina Madale:poi rompe vetta inghistara hauerai vna fresca va presentare.

21 far sauon va cauar ogni macchia. Recipe lume di rocca benfata libra una a fanne polucre Tlibra mezza vi ireos in polucres yn ouos suon biáco li bre vue e mezorz incorpora vette poluere có el sauon z lonor fa ballotter se no basta lono tone tato che basti a far la pastarz quando vorrai cauar vna macchia torrai on poco di acqua communa a bagna la macchia da tutti onililativel panoir poifrega con vette hallotte : 7 an/ chora frega pano con panorz poi fatto questo laualo giu so con lacqua a struccola bene a poi resenta con vetta acqua z sera nettada.

21 conservare le rose fresche per tutto lamo. Recipe rose e fale vispiccar fresche e mettile in vno fia scoche sia vilegno vi quercia e impilo vi quelle rosee stoppalo per modo che acqua no ci entri vetro : e poi lo liga in acqua corrente e mantenerasse veutro fresche per

tutto quanto lanno.

Al cauar macchie bi vno panno vi colore cosi bianco o velana o velino.

Sel fusse caduto inchiostro ouer altra negrura sopra va pano vi colore o voi bianco vi lana o vi lino osferua que sta maniera. Recipe limoni crudi ouer pomi vi Aldanio ouer ve lagro che sta ventro va i citroni e volse strucca/ re z far sugo e vi quel sugo se vuol benfregare voue ela macchiate poi lassala seccare z babbi ve lacqua che non fia troppo calda e la ua via la macchia e lassala sugare: 2 sel ti paresse poppo sutta che la nósusse ben andata via fa pualtra polta el fimilete romanira netto e modo e nou fi smarira niente il coloze se ben fosse pano vi coloze.

A cauar macchia di vn panno di scarlatto ouer di ve luto che non si smarrira di coloze.

Recipe berba sapozina e vi quella fanne sugo e quel su/
go metti sopza la macchia e lascialo stare per spacio ve
pna boza se le ve istaderse le ve inuerno boze quattro: z
poi babbi ve lacqua teuida e laua giuso: e sel ti paresse
che la macchia nó sosse ben andata via fallo vnaltra vol
tarz sel sosse pano che nó sosse via grana metti mezo sauon
negrore mezo sugo vi sapozina e impasta susore poscia la
na có acqua tepida a andara viarz e prouato.

M cauar macchie voglio che fusse suso carta bergami

na o bambasina e scritta.

Diglia osse ve castron e viusale o fanne poluere e tamise la sottule: e getta vi quella poluere sopra la macchia va pulato e va lastro ve la carta: e metti vua carta vi sotto z vua vi sopra voue tu metti la poluere z mettila in sopsi so e lasciala stare per spacio vi vui giorni z bauera tratto via tutto lolio e romagnira netta z e cosa prouata.

a cauar foza vna macchia vi vna carta come e

oglio o grasso.

Recipe cenere ve le palme ve le vignezz vela paglia ve la fana seca z mettine voue e la macchiazz poi serarai el libzo bene zstretto in vn tozcoletto: z lascialo stare vno giorno z vna notte cosi e sara netta.

A tirar via ogni macchia ve inchiostro che sia spani

to sui libri.

Recipe salmegna sal comune: lume vi rocca anna onze.z. salmoniaco onze quattro e tutte queste cose vistillale a la bico z co questa acqua bagna le carte scritte z andara via la lettera.

Alfar yna carta di capzetto azurra ouero perdeto pa nonazza oner giala o negra per scriuer detro có ozo ouer co argento ilqual ozo seguedo te insegnara a masenarlo che con esso potrai scriuere.

Recipe vna carta vi capzetto sottile z quella sa radere benissimo alli chartari z vapoi mettilo a mole in acqua chiara z lauala bene z có la mano rópedolasz vapoi hab bi vno cerchio grande tanto che la vetta carta vi capzet to tu la possi vestirar ventro có il spago adoperado il tuo ingegnosz vapoi se la voi sar azurra piglia ve la pezza a / zurra o verde o panonazza che la compzerai va glli che vendono li colozisz metti a molle per spacio vi vn credo le vette pezzole vel coloze che voi a vetta carta có vna spogetta valli il vetto colozesz poi lasciala seccare z val li vnastra manosz poi vnastra tanto che la vetta carta sia ben colozita a tuo modose sutta che la saras sara fatta vi coloze bellissimo nellaquale potrai scriuer con ozo oner con argentosz simile se la voi sar negra piglia inchiostro se la voi sar zala farai similmente conzastarano.

Al masinar lozo sino ouer largento per scriucre ouero per var col penello in che lauoz che vozrai.

Recipe quanti sogli che voi vozo battudorz vapoi pil glia vua tazza vi vetro che sia lista vetrorzi bagnala con acqua chiara z vistedi quati sogli che voi vozo ventro vuo sopra laltrorzi vapoi co il vito vi mezzo ve la mano massua verto ozo apoco apoco tanto chel sia ben sottile bagnandoti qualche volta il vito ve la manorzi no pigliar piu capo per volta vi quato saria vu mocenigo per sino chel no sia masenatorzi cosi va seguendorzi masena il tut/ to apoco apoco: come e ben macinato sottilmete metti ventro vu poco vacqua e pur masena z vistempera verto ozorzi vapoi impi la tazza vi acquarzi meseda col vito zi poi lascia star al fondo il vetto ozo per spacio vi meza bo rarzi poi lacqua che romagnira al fondo vuo ciel sottile

Tappi che se voi brunirlo có vn vente su vna pietra lo poi fare che ad ogni modo le bellissimo.

A scriner lettere vozo z vargento ad ogni carta. Diglia foglie vi ginepzo e fanne sugore poi piglia limatu ra vozo ouer vargento z ponila nel vetto sugo e lascialo stare per spacio ve giozni tre compidire có quello potrai

scrinere cio che vorrai perfettamente.

Al scriver lettere vozo e vipingere che parera ozo senza ozo.

Recipe purpurina va quelli che vedeno li colozit z met tila in vna scudella z con vn poco vi vrina e meseda con il vito ve la mano apoco apoco e poi impi la scudella vi vrina oner lista e lasciala var al fondo z butta via la vet ta acqua e macina bene col vito tato che la sia sottilissi/ massimilmete impi la scudella vi acqua e lascia var al fon do z lauala tate volte che lacqua rimaga chiara s z ogni volta macina col vito accio la sia sottilissima: z poi metti ce vetro vn poco vi zastarano có acqua gomata z có essa petrai scriuere lettere minute z capizar lettere grosse: z ancho vipingere vone ti paresche parera oro macinato vi vucato z e secreto bellissimo.

A scriner lettere vargento in vnastro modo z potrai vipingere col penelo che parera argeto finissimo. Recipe marchesita vi slagno che vede quelli che sanno li peltri z quella prima pestala in vn mortaro vi bronzo z poi macina come si fa li colori z poi mettila in pro scude lino z vistempera có lacqua z lasciala andar al fondorpoi butta pia quella acqua che e negra z cosi lauala vue pol terz vapoi piglia quella marchesita che e rimasta al fon i do e visteperala có acqua vi goma z scrine ouer campiza vone tu voi z lascia seccarerz poi lissa có yn vente ouero con vua porcelletta z parera vargeto finissimo.

A scriuer incarta o in tela che nó parera scritta e poi

scriui con sugo de limon ouer de cipolle: 7 quado poz rai legger scalda molto de la detta carta al foco z e fatto

Al scriver lettere che non si vederano mai se non vi notte overo vi giorno al scuro.

Recipe poluere vi christallor e vetricoli ve vermi che volano z luceno vi notte z vistepera co la chiara ve louo poi vi tal missione scriue e lascia seccarere vi notte luse/

ra fiche tu potrai leggere al scuro.

a gitt

WEI

PRINT

1

day.

TO BE

Al far ozo musico có ilquale si scrivera bene.

Recipe oragme oue di stagno e infondilo z buttali osso pra oncia una dargêto uno e messeda foztemete: z agió geli dragma meza di solfozo vino spoluerizato: e onze.z. di sale armoniaco trito: z messeda tutte queste cose inste me e, poni in un orinal al fuoco in una olla piena di cene re crinelada e falli suoco per un di: z quado sara infrigit dato in tronerai lozo musico có ilqual potrai scrivere: nó se vole tirare ma ponilo in lo cornetto e distempera quel lo có la chiara dono che sia rotta e colata có la spóga.

A far vua acqua che sia posta nel vetro che faccia veder di notte.

Recipe i vermicoli che volano e luceno vi notte in qua tita T'quelli poni in vua ingbistarazz mettila sotto il leta/ me per vi quindecispoi poni vetti vermicoli in labico vi trio e fa besissare al suoco leggiero e quella acqua luse/
ra nel vitrio che potrai leggere di notte a luce di gila.

Al far verzin bellissimo per scriuer in quattro colozis cioe rosatos panonazzos violatos z morellos col qua le poi anchoz tenzer quello che tu voi vi pelle ca;

mozate come ogni altra cofa.

Recipe verzino a cocilo in acqua chiara quella quatita che voi tato che cali piu vel terzora conoscere se le boli to a sufficienza piglia vna carta a metrila vetro a se le be coloritarel sta benerse no lascialo anchora cossumar rato chel color ti cotetircio e che sia be rossa la cartar poi par tisse questa acqua vi verzino in quatro parte e e prima in vna parte volendo far color rosato no gli metter niente ventrora voledo far violato mettici vetro vn poco vi ac qua vi calcinarcio e metti la calcina in acqua e lascia var al fondo a bauerai pauonazzore nota che la tenta vol es ser teuidara in lastra parte ve la tenta mettici vn poco vi ola violatora in lastra parte ve la tenta mettici vn poco vi lume vi sezzara bauerai morello.

Et dimas bai imparato a far quattro colorico liquali potrai scrinere come faresti con inchiostro. Item potrai teuzer pelle in che color porraizzetia le vone poterano

tenzer le sue acerz e secreto bellissimo.

TRegola generale in capelli negri.

Tuelli i qualibano i capelli negri naturalmente sono bumidi vi testa z fanno assai sporchezorz a volerli tenir netti bisogna che si lauano co la semola : laqual semola si metter in vna caldara netta al suocorz mescolar tato che la no si brusirz quado sara calda fregasi bene il capo pettinadosi benissimo co piu pettini z fa nettissimo. Anschor senza semola pettinati benissimo z fregati il capo co le pezzerz bauer viuersi petteni vogni sorterz onzeti con

oglie

Oglio vi belamin che fa negro z tiene li capelli netti.

Mecipe legno vi bedera z modali la prima scozza e fa ce here: vapoi piglia acqualvi vida meza ingbistara: z farai listarvapoi lauati il capo bene e sugati al sole: z quado sa rai mezo sutto babbi sauon bianco viesatto meza scudeli la có vetta lista che sia liquida come el miele: vapoi bar gnati la man in vetto sauon z fregati ben li capelli poi la scia sugarespoi ongeti quattro vuer cinque volte: z sa co si vue volte la settimana.

A far crescer li capelli a vegnir bellissimi. Mecipe rami ve olinaiscozze vi vidaiossi ve vatoliizfan ne cenere vi tutte coscipoi fanne lista a laua la testa chim pochi giozni te crescerano li capelli.

A cazar i rofigoni che rofega li capeli. Recipe vin manipulo de lupini z mettili a mole in acqua come si fa la fauarpoi dagli vin beglio z caualo fozar z di questo brodo fanne lista z lauati tre o quatro volte.

A far li capeli negri.
A ecipe retargirio pestore tanta calcina viua: e impasta
con acqua caldare con questa bagna li tuoi capeli e viue
terano negri.

A cauar li peli voue tu voi che piu no renasceranos Recipe oue cinquatar torrai le scorzer calcinalir poi inettili a lambico con il recettacolor con buon fuoco tu bauerai acquar vi quella va ongendo voue sono li peli tu li cauerai z no renascerano piu.

A nó lasciar renascer li peli in vnaltro modo. Recipe el sterco vi vna gata, a fanne poluerej sottismete macinata có aceto fortissimo vistépera a laua il loco pilo so a i peli andaráno via e piu non torneráno.

Al far ouna barbabiaca negra z fimile de li capella

MA.

KOLD.

(8)

Recipe foglie di fico a fale seccare a fanne polueres pot babbi oglio vi camamilla z meseda có questa poluere: 1 ongetila barba se le bianca viuentera negra.

D.F

21 fare la faccia bella alle vonne.

Recipe sementa de perosindellatoi ortica : a medola de ossi ve persichi z sa boir instemetz có quella acqua laua

ti voue che voi.

A far vn rosso per il viso per bonne. Recipe sandalo rosso pesto sottilmeterz piglia aceto foz te vestilaro que volte:poi metti vel vetto sandalo vetro quella quatita che ti pare z fa boire sottilmente: zmetti vn poco vi lume vi rocca pesta ventro che ti fara vn ros/ so perfettissimor se tu voi che sappia di buono metti vi poco di muschio dentro ouero zibetto ouer altro odore che ti piace che sera ottimo e buono,

Zi far belle il viso. Mecipe faua z fasoli z cesi z fante poluere z bistempers con acqua tepida & chiara vi ouoiz latte vi afina & metti la a seccarera poi vistempera có acqua có laqual lauati la

faccia z farati bella: splendida z netta.

A far bello il viso in vnaltro modo. Recipe fiozi vi faua fresca z fanne acqua a lambicotz la uaticon vetta acqua z farati bella.

Zi fare bella la faccia.

Recipe fior vi Rolinarino z fa boglir con vino bianco ? bi quel liquoze lauati il visott'anchor benine tesara bel lo il visora ti fara buono fiato.

A far andar via le panne z far bella la pelle. Recipe vn picico vi lume vi rocca z tridala minutatoa/ poi tozai vna chiara vono che fia nascinta albozat z cost caldo metti al fuoco in una pignata vedriata con lume ol rocca z lassalo tato che pedi che lhabbia lenato ci bolia

10

ra pura; z vi quella onzeti la faccia molto bene per pui o tre giozni z farai bella pelle z e esperimentato.

Al far acqua che imbianchisse il volto. Recipe litargirio: argento solimato soldi pui z metti in una inghistara a aceto bianco fortissimo z sa boglir tato

chel cali el colo: 2 poi lascia posaria dopo la trazi per re ultione 2 serua. Ité latte 2 sugo di naranze 2 mescola có

oglio vitartaro z incorpora ogni cofa z opera.

Al far bel viso in vualtro modo.

ARecipe sel vilepore z vel gallo z vi galina z vi langui/
larz vistempera ogni cosa có mielerz mettilo in vn vaso
vi rame così visteperato z stoppalo benerz poi vi questo
ongeti la faccia z vegnirai bellarz guarda che nó te nê an
dasse niente ne gli occhi chel te incenderia.

21 far produr il suo tempo a vua vonna che lo banesse

perduto ouer variasse il empo.

Recipe vi vna herba che si chiama madrigale zfala cuo cere in acqua z poi colala z vi tale coccione va a beuere a la vonna vn bichier per volta per tre matine e sara produrre el sioz ouer el tempo.

21 far restrinzer el corso naturale vi vna vonna se

el suo fior labbondasse troppo.

Recipe incenso pisto có linardo z gala z mescolato con buon vin caldo impastato sopra la vulua cioe sopra il pet tinechio: describa mestrua: anchora lasenzo verde cotro in oglio: z có questo ongeti il corpo z la schiena: che fay cendo questo guarirai.

El lentigine vel volto,

Recipe la luserta verde viua z questa sa boglire in oglio fin a ranto che cali la terza parte: z poi colalo z aggiuge cera bianca z sa vnguento: z ongeti il volto spesse siate.

Sec.

Same?

High

21

M la rogna grassa.

Recipe butiro lanato onze trestremetina lanata onze.z. fal comun ben trito onze one e mezzasterra figillata on/ze ouest offumi de oui freschi numero cinquessugo di na ranze onze duem farai vnguetosz ongeti vna sera fix lal tra no per sina che sarai guarito ongedo li ponsi de la ma no z deli piediz in la incanadura de le braccie e di geno chi e come sei guarito satti vn bagno di berbe odorisere za far andar via la volatica del voltorz in quella par

te de la persona poue la suffe.

Recipe radice vi rumese a lauale benera poi radi quel/
lo e fanue fettoline surtile et mettilo a mole in aceto bia
co e forte e lascia stare vui vi a vue notte poi frega la vo
latica ouer tre o quatro volte al vi a la notte con quelle
fetoline e lascia stare vette fetoline vi rumese vogni bo/
ra a mole nel vetto aceto e guarirai.

Al far andar via li pedeseli. Recipe incenso: sersa: lardo vi pozco maschiote fa bolir insieme in vna pignata invedriata: z fa v nguento e onge/

tie guarirai.

Recipe lista forte e mettili ventro yn poco vi salert pol piglia yn poco vi acqua rosa e sugo ve limoni a altre tan to vi questa lista insalata e in verta materia li metterai sa uon vianco tagliato sottilmete con yn poco vi garofoli pellist lascialo star tanto che venghi come vna pasta poi mena vetta pasta in yncadinose poi metti al sole z lascia star tanto chel vetto sapone viuenti vuro che su possi sa rele tue balottese poi lassale seccare e e co vette balotte la uate le mani e no vubitar vi rogna.

Al far pua acqua che parera via ogni tentura z maci chia pe le mani agli artesanizz fa le mani biachissi metet anchoza la vetta acqua fa le mani e il volto a quelli che sono cotti val sole biache.

Recipe sugo ve limoni e mettici vu poco vi sal comune e co questo sugo lauate le mani e lascia sugar vu poco va per si e poi lauati le mani e vederai che questo sugo te ro segbera ognimacchia che bauerai su le mani a e contra la rogna.

A far andar via vn porro.

Recipe la fezza vel oglio comuna imme zuccarina anna vragme vna: pegola vi barca: ver derame vragme meza: e incorpora infieme e fa vugueto tagliando il porro zon geti e guarirai.

Al far che li cimesi non ti nocerano la notte.

Recipe herba pifelese che nhauerai quato voi ché al tépo de la state tutti li frutti viene coperti di detta herba ala vetta herba metterai su la paglia sottol capo et in al tri lochi che tutti li cimesi andarano sul detto felese resta rano presoni che piu no si mouerano a darti impazzo.

Al far vngueto per amazzar li cimesi in la lettiera. Recipe argêto vino a mettilo in vna scudella a con vn poco vi sauon negrote col vito vela mano andarai masi nando tanto che vetto argento sia incorporato col vetto sauone: a poi mettici ve laltro sauon a tua viseretione: e sa milmete incorpora insieme et poi ongi la lettiera co que sa sauone: et con questa oncione amazzarai li cimesi: a sue one che piu non nascerano.

Za far che non fara pulefi in pna camera.

Recipe argento sulmato e fa spolucrizare poi fa boglir in, vna pignata ouero in vna caldara vacqua per vn quar to vbora poi con calda sguaza per casa ogni giozno per spacio vi quattro giozni a non sentiral mai pin in camera per terra pulen.

短山

**121** (0)

Maria.

Kilm

Inchora a far vnguento vamazzar li cimesi e pia tole in vnaltro modo.

Recipe sauon negro vragme vue solfore pesto vragme vnaraloe pesto vragme mezarargento viuo smorzato col saliuo vragme vna e mezaret sa vnguento et ongi oue sol no li cimesi et piarole su la persona e tutti morirano.

Der amazzar li pedochi e giendine.

ma meza solfar pesto cropulo vnosstrafusaria pesta oragi me vna a tutte aste cole meseda insiemeset có vetto vni guento ongi il loco voue sono li pedocchi e tutti mozira no con le giendine et e prouato.

A far inchiostro comun véderesco: et sappi che quei che fanno inchiostro per le boteghe il fanno solo

vi acqua piouana con tre cose.

Recipe acqua piouana colata va i coppi et farai boglir ventro la gala rotta in pezoli et lassa boglir ven pocot poi cauala et poi caua la gala z mettici ve la goma arabicat et vel vedriolo a tua viscretione et lassa bogliretet projualo et quado ti parera chel sia negro caualo val suoco z colalo et tienlo la notte al sereno e il giorno al sole et valo vedando et secondo chel si consuma mettici vetro ve lacqua et messeda e vurera assa i tempo.

21 fare inchiostro crudo vi acqua vi cisterna in

vualtro modo.

Recipe libre quatro vi acqua vi cisternarer mettici ven tro onze quattro vi gala pesta come grani vi fauar z onze tre vi goma arabica ben pestarz onze quattro vi vidriolo ben pestoret lascialo al sole z al sereno per giorni viecirz a vole ogni giorno messedareret sel sosse troppo spesso a gingeli vn poco vi aceto e poi lenalo val sole e sera fatto

A far inchiostro finissimo in qualtro modo.

Recipe onze otto vi vin biaco onze vna vi gala rotta in tre oner quattro pezzitet mettili a mole nel vino per spa cio vin giorno et vi vna notrespoi cauerai la gala z met tici ventro onza meza vi goma arabica: z vn quarto vi onza vi vedriolo ben pesto ouer macinato et ponilo al so le et lassa star parecchi giornite se non suste ventro vn poco vi vidriol romano z sara fatto.

La bonta ve la gala si conosce quando e minuta e cre spa e soda ventro et non poluerosa ventro. La bota vel vedríolo si conosce se le celestro ventro et di suoza.

La bonta de la goma si conosce se e chiara z frangibi

le quando la fi macca.

明海

74

Series of the se

A camosar vna pele caprina cruda.

Reci pe una pele capzina et mettila inacqua tepida e la scia stare un giornorpoi sneruala et metti ve lacqua al so co unettici ventro un pugno vi sale et onze quattro vi lume vi rocca et sa scaldare tanto che cominci a boglire poi leuala val suoco et lassala sorare che rimanghi tepi i daret mettili ventro un ouo battuto et un poco vi oglio vi oliuaret poi mettili ventro la pele et menela co la ma no tre o quattro volte u sera fatto.

A var color perde ad pra pele camo sata ouero ai cartoni per ligar Libri.

Recipe granetti di spin ceruino che si coglino vel mese valgosto quando sono ben mature e negreset mettile in puboccale grande innedriatora lassale stare per giorni dieciset mettici ventro per ogni boccale onze quattro vi lume vi roccaset lassa boglir insieme come sa il mostora poi cosalo per vu pano vi linoset metti la colatura in vua vesica e ligala che no resiadaset mettila al sole a repiglia re e congelareset quando voi tenzere pelle verde metti pu poco vi questa tenta in lissa vistemperata y u poco tes

midarz poitenzilatus pele over quel che in voi : et con questo colore si poscrivere lettere.

A tenzer pelle in vnaltro modo.

Recipe limatura vi rame: miele: a mescola insieme a interesta cor ozina tato che sia coperto: et poi tenzi la pel le a lascia seccare a lomba.

A fare on bel gialo in pelle ouer in carton.

Recipe granetti de loinceruino che siano maturi asecca li al soletet quado le voi adoperare mettile in mole con un poco di lume di roccatet tanto lascia star a mole ehe sacciano il coloz gialo z un poco vol esser tenida la lista.

Recetta per le vonne che quado banno filato le ace le sappiano tenzere in piu colozire prima a tenzere

Recipe vn poco vi gala rotta e lassala boglire in vn pi/
gnatino con laqua: z come ba bollito vn poco caua via
tutta la gala et mettici ventro altro tanto vidriolo roma
no quato su la sala et vn poco vi gomma rabica et vagli
vn boglio et mettici ventro le tue ace z lassale boglir vn
poco e banerano buon negro et lustro.

M tenzere le ace berettine.

Recipe ve la sopraderra tenta quatita che voi et metticit ventro la mita acqua e piu e manco secodo che voi chis ro o scuro el berettino erfarai boglire : z bauerai le tus ace berettine.

Al far ace ruzene.

Recipe scozze vi pomi gramatitet scozze vi naranze sec, che: calizene: esa boglire con un poco vi lume vi rocca quanto seria una nosella in una pignatina e colalarz in qua tentura sa boglire le tue ace.

Far che in vna possessione oner giardino in breue,

Recipe

Recipe le boccole ve spini : 2 ve le rose saluatiche che mascono in li spinitz anchora qualche boccola vi rose vo mestiche per oznaměto ve la spineda: z falle sunar quan/ do sono mature e seccale: poi quado e tempo viseminare farai far pna fossa intorno a la tua possessione ouer giarde no largo vui palmita cauato vn palmota atorno a quello fossato andarai seminado de le sopraderte semente: 7 poi faraicopzir con la sua terra el vetto fossato: poi fali met ter ve li spini secchi a torno accioche il bestiame no ti sac cia vanost secodo che nascerano dette somente z come serano grande vale tosando e cimado a tuo modo: accio la tua spineda vengbi spessa gualida: z sera bella come se vepintoze lbauelle vepinta.

Al fare che in vna possessione ouer giardino nascera ogni gran quantita de sparesi che pozrai.

Recipe vna quantita vicozni vicastrone z sotterali lon rano vno va laltro vui palmite vapoi che sarano marcite nascerano gran quantita ve spares.

Secreto vignissimo per li vecchi a giouenia vedere benishimo la notre a scriuere z studiare : z per sare ogni sottil lauozo.

Recipe vna balla vi chiaro vedro ouer cristallo grand a quanto vu pan groffort quella impivi acqua vi cisterna vistillata per lambico che la viuentera piu chiara: z poi metti la tua candela: ouer lume prieto la vetta balla z ve derai che vinanzi agli occhi tuoi rendera vn gradistimo splendoze z vederai mirabilmente.

21 mollificar il cristallo che ve molti pezzi ne farai vn folo.

Recipe piumbo arsorvel crissallo tato ve luno quanto ve laltrorz tridalo sopra el marmozorz meseda insiemes z metterai in yn grifolo e fonde z getta quel che voite in

Killy

AND VALUE

E/28

м

questo modo potrai fare valtre cose che non si potessissis fondere.

A far che quando yn cauallo non potesse ozinare che subito ozinera.

Recipe acqua chiara rfalla tenida z vala a beuere al ca

A cacciar via le mosche vi vno loco.

Recipe vna frasca verde ouer vn panno ve lino biancò z ongelo vel sugo vi pimpinella o voi vi vna berba che ba nome pioma e tutte le mosche trarrano a qlla frasca o a quel vrapoiz tante quante vi nandera suso tutti mozira noiz muda la frasca ouer el vrapo in capo vi sei giozni.

Al ritrouar on pauero che non si consumera ne la lu/ me ne etiam nel fuocotz di questo ne potra i presto

fare esperientia.

Mecipe lume vi piume in pezzi grandi che si vedino va quei che vendino li colozira metti in la lume che maisti brusera e sempre ardera:

Recipe pele vi anguille secche senza saleiz mettile amo le in acqua per vui giorni e vue notterpoi pissale oner ba tile con vu bassone benissimorpoi sale boglire in tanta acqua che apena la sia copertaiz sali suoco sotto temperato tanto che si cuoce vu poco mescolando e vissemperador papoi colala z mettile in vu vaso vi metalo e lasciala sec care a lombra tanto che la vinenti vuraiz con questa po trai fare incolar cio che tu voi.

Recipe semeza vi ortica quato saria vui cosiglieri e san ne poluere massici quato saria vue sane grosser sane pol ucre sottilissima vapoi torrai vu pan vi pasta grande cos sue pu pugnore impassa le vette poluere co vetta pasta poi farai vna fogaccia sottile e fala cocere in foznospoi sa rai vi quella tre parte z ogni matina ne toglia vna parte z cópiti affi tre pezzi fanne vnaltrazz cosi farai ogni gioz no ne babbia vno per fin al termine vi giozni quindeci.

A saper sel mosto da ventro de lacqua.

Corrai va pero e metrilo detro il mosto se quel pero an
dara a sondo sappi che non glie acquaima se nodera di so
pra gli sara de lacquaire similmente ti mostra en quo.

Al far vna cola che non teme ne fuoco ne acqua. Recipe calcina viua poluerizata e villempera con oglio vi lino incolarz poi metti a seccare a lombra e metti poi al suoco z sara tanto come sel sosse ferro.

Al fare vna vernice eccellente vi acqua chiara a var col penelo e subito si seccasz e odozifera a vare in carta in legniz in altro suoco.

Dzima piglia ouze cinque vi acoma i vitarz onze vna vi belzuinozpesta vetto belzuino tra vue carte i ouer in vno moztarozcioe nó vico che lo pestispoluerizato:ma sola/ mete rotto in pezzi minuti:poi piglia vna ampoletta che sia grossa vi vetroiz metrili ventro la mita ve la vetta ac quaicioe onze vue e mezarvapoi metrili vetro vetto bel zuino cosi macato z mesedalo molto benerpoi metrilo a posare per vn giozno z vna notterpoi piglia vetta acqua e metrila in vnaltra ampoletta estroppala molto bene z il resto vel belzuino che sera restato al sondo aggiungeli lastra acquai fa come e vetto z sara fatta la vetta acqua ma la prima e meglioz ve la secondaztu poi mescolar oue ro adoperare la prima ne le cose piu nobile.

Al pigliar ogni recello con la mano. Recipe fel vi yn bo recebio con alebozo bianco: z pi / glia vel miglio o altri grani e fali boglir vn poco con le sopradette coserz varata magiar ad ogni recelo che voi per il spatio di meza bora a li pigliarai con la mano.

Il pigliare le galine z colombi z ogni altro vecello

con la mano.

Recipe fezza vivino estazo vicienta ouer secuda et vi/
stempera infiemera poi metti a mole o sormento ouer sel
se che ti piace in questa copositionera lascia star per via
notte e poi vala a beccare che subito resterano stramoz/

riti che parerano mossi.

Accipe balette vi lenante anchoza si adimadano esca va pescira per ognicinque balotte spoluerizate piglia altro tanto somazo salato gratatorz vue volte tanta farina: et mescola ogni cosa inseme z sanne pasta z poi sanne gno/chetti piccoli z grandi secondo la grossezza ve li pescir z buttali vone e il pesce z tatti quei che ne mangierano vi uenterano stramoztici z venirano con la panza sopra lac/qua come sussimo moztice se li lasciarai stare vn quarto vi boza venirano a padire z suggirano: la pasta vol fresca.

Al far mozir li pesci in vnaltro modo.

Recipe vna berba che si chiama Ealendola che fa ifioz giali z tagliala minutamete: poi getta ne lacqua voue e il pesce che tutti venirano sopza lacqua come moztisli/quali poi potrai pigliar con le mani i quali pesci subito co ine sentono la vetta berba la mangiano volontieri.

El reuzer sete zcode vi cavallo.

Recipe vua pignatina e mettila al fuoco có acqua z scal dala si che sia ben tepida: vapoi mettili ventro rozza va tentozi pessara: poi piglia vel tartaro: cioe sezza vi vino e le vette cose bagna vu poco: z impiastrale có vetto tarta rospolucrizato et lascia stare per vua notte: z poi pomla a boglire con la pecdetta rozza tanto che babbia piglia/

so il colore che ti pare che stia bene.

A tenir le arme nette.

**B** 500

Wal-

0 W

FM

1972/

ы

Sr.

1

Mecipe piombo z limalo minuto z mettilo in vaso insies me con tanto oglio si oliva chel coprarz lascialo cost p spatio de giorni nouespor con quel oglio ongi le arme.

21 far fuoco subito.

Recipe oncia vna vi calamita e tre libre vi calcina viua e tre onze vi pegola greca e meseda con la calcina e met ti ogni cosa in vna olla che sia impaliata bene intornor et ben serrata co si coperchio e che no posta respirare e me ti la olla così ne la fornace vi pietrari quando son o cotte le pietre e tira suora la olla z la pastar laquale olla nota vol esser creda o sterco vi assinora poi tira suora la cala; mita e metrila nel oro laurinora bascialo stare per quinde ci giornira quado vorrai che la pietra faccia suoco onge lo col tuo sputora si fara siamarsorbi la pietra vi alla bu; midita a subito se stinguera a guarda ve non tenerla in lo co bumido ma coservala in loco seccor e cosa gentile.

Recipe ve lo citrone a fanne farma et meseda questa sa/
rina có miele e có sugo vi assentio a quado e ben meseda
ta fanne prolecessando il mestruo alla vona la vona ne
toglia vna vi queste pirole a la involta in vn poco vi cen
dato aligalo con vn fil lungo: accciasi la vona questa pi
rola in la natura quado la va in letto e lascia stare per infi
no a meza notre e piu se la poset facci cosi per tre nottes
ma babbia apparechiato vi molte pezze: pebe vicira ve
la natura molta putredinese satto questo riposi i la vona
per tre giozni: a quado sara questo si faccia vn bagno con
berbe odozifere: a come la vicira vel bagno babbia vi q
sta cosettione: a mettila in vn ouo fresco: a beualo suso a
quando bara beunto louo toglia vn bicchiero ve buo vi

mort fatto quello vada la vonna presto in letto z tengas, ben calda z vorma con el suo marito et certamente si in s

grauedera.

Questa e la confettion da mangiar con le oua:togli delo citrone e melisata anna den triti a aggiungeli un poco di moscatora vsa questo. Nota se voi saper la donna possa bauer figlioli o no. Recipe malua saluatica a faraj ozina re la dona suso per tre giozni ptinui se moze la detta malua non puo dauer figliolisse la riman viua la puo dauere certamente figliolis.

Il saper conoscere quanti figlioli vebbe bauere, vna

bonna peduto il primo parto.

sfa in questo modo: quando la creatura del primo parto sara vícita del ventre de la madre z caduta giuso e da la comare leuata suso guarda li nodi di quel beligolo che sono coginnti con la matrice quati nodi gli sono tanti si glioli puo anchor portare facendo le opre e non piura se non sara piu nessun nodo la non puo piu generare z la col pa sara sua z no de lhuomoret sappi chogni volta la per de vn nodo per ogni creatura che la partorisse.

Anchora si po sapere quati maschi la pona po fare.

Farai inquesto modo nel primo parto sappi che tante co
ronelle de capili quate bara il fanciulo in capo ouer i se,
gnali di tal simiglianza tanti mascoli la puo portare.

in questo Lettore bauendoti scritto molte Recette
in questo primo Recettario de diuerse z varie vir
turquale sono per darte buona visitia : z grande
beneficiorz anchor per maggior tuo conteto
ti scrivero alcune altre che sono
per darti gran piacere.

Zi far binentar verde vn cauallo oner vn cane.

Recipe capari libre due e fanne poluere et metti a labicaretina nota che la prima acqua non e buona ma ritorna a labico e adopera la seconda.

Recipe bambaso filato grosso vi mene che ardera.
Recipe bambaso filato grosso vi molti fili: logo quanto ti piace più che sel fosse vi cerair bagna il vetto stopino per molte volte in lardo che sia ben caldo e viafatto: et bapoi chel vetto stopin sara sutto piglia ve la neue e met ti atorno tanto grossa quato tu voi fare vetto candelot to a fatto chel sia lascialo posar la notte al serenora il giozino mettile in loco chel sole ne il caldo non lo tocchipoi impizzalo vardera voue tu voira sappi che simili voppie ri si famio nel tempo vi freddi grandissimi.

A far ardere vna candela fotto acqua.
Recipe libra meza vi cerarfolfore onze vuercalcina vir ua onze vuerlapido onze vnarrementina onze vnar z in recorpora ognicosa insieme z farai vna candela z impizala

ardera coff in acqua come vi fuora.

A far vna candela che con fiato non fi stuera.

Recipe vna candela oner stopino vi caneuo: z babbi vel
folfoze viuo in poluere z involgi molto ben questo stopi
no nel vesto solfoze z babbi vna pezza vi panno vi lino z
rivolgi intezno a vetto stopino z folfoze:poi copzila vi ce
ra z fa vna candela et accendila che non si potra mai moz
tare per fiato.

A far vn candelotto di giazza che ardera.
Recipe vna candela di cera z appiccala per el stopin co vn spago done cola lacqua de la nene per li copi ouer in altro loco si che la goza vegni sul stopinez si fara vna co perta grossa quanto che voi di giazza sopra la cerarz poi mettila nel candeliero in tauola z impizela per el stopin

門前

N OUT

BE ST

PAGE

che se be sara aggiacciato el caldo fara colar via sacque a ardera a farai maranigliar chi sara a tanola.

Il far saltar yn anello per la casa.

Je arai fare yn anello grande di otton buso e mettici den tro salmitrio: solfoze ynuo: argeto vino tato de luno qua to de laltro: z stropalo per modo chel non possi vscire e mettilo appresso il fuoco: z come el sentira el caldo subi to el cominciara a saltare che nissun non lo tocchera.

Al cuocere le one senza fuoco. Recipe calcina vina z metterai li oni sotto la vetta cal, cina z si cuocerano.

A far parer la carne cotta che ha cruda.
Recipe sangue vi Lepoza o vel pozcello a cocelo e me
tilo a seccare a fanne poluerese quando la carne e cotta
metti vi questa poluere suso a lascia stare cost un poco es
parera esser cruda.

Il far che la carne cotta parera tutta verminata.

Recipe de le corde de lauto a tagliale minute come fol fe un vermicelo a a come la carne e nel piatelo metterai di queste corde cosi tagliate di sopra a copri che come le corde sentirano el caldo si venirano a molificare a si any darano storcendo che parerono vermi viui.

Al far parer raspi vi vua in vua camera.

Recipe vua boccaletta et impila vi oglio quando la vua

vol fiorize liga vetta boccaletta appresso la vidaspoi pi/
glia vuo vi osti raspetti vi vua che voglia fiorir e mettilo
in la boccaletta et stroppa in modo che no ci possa entra

re niente ventro e lascia star cosi per fin che luua e matu

rasz torrai osto oglio e salo arder co stopin in vua came/
ra che no ci sia altro lume e parera piena vi raspi vi vua.

Al far vna piacenolezza che vno nó potra mai voz mire per tutta la notte.

Recipu

Récipe lume vi pinma pesta z freguli la camisa o li len/ suoli o buttali vrieto le spalle quella persona mai no po/ tera vozmire.

A far parere che vna camera hara ventro vna caccia Recipe vue teste vi sepoze a vna testa vi cane a mettile in vna olla vedriata a metti poi in vn fozno a seccare : et fanne polnere:poi messeda có vn poco vi zastaráno a sol foze có la cera mescolata in vetta materia: a farai ardere vone nó sia altro lume: a vederai cosa maranigliosa.

A far publaccio o altro mébro de la psona peloso. Recipe aue che fanno il miele z fale ardere in un tessore fanne poluere z messeda con oglio commun z ongi doue tu voi e guarda non onger doue non voirz có tal oncione ti potresti far tutto pelosoma bisogna continuarla.

E Panendoti benigno lettore scritto in questo Rescettario cotante be llissime ricette lequale ti pono var be nesicio z piacere ve lequale la maggior parte vi este sos no per me esperimentaterz il restante ve le altre ti lascia ro esperimentare a te accioche vi quelle ne possi tragere frutto z piacere che e il tuo vesiderio: z perche anchor mi e parso vi voler vare amaestramento a quelli che non sanno vi fare alcune cosetione per vso ve la sua casa qua le si fanno co poca spesa come, pcededo intenderai.

A far composta vi meloni perfetta.

Recipe quella quătita che voi ve meloni z tozali vii po
co mal maturisma fa che siano boni z fanne tâte fette quă
te che son segnate nel melone z mondale bene va la scoz
3a con el coltelozz cosi gettarni via la scoz
3a con el colteloz

cosi gettarni via la scoz

poi mettile a mole in buono aceto e lassale stare ventro p
vieci giozni z poi cauale suoza ve lo aceto z piglia ve la

tro aceto z tienle per altri vieci giozni a mole z messeda
le ogni giozno z poi al tempo cauale foza z ponile in vua

thin.

Mili

rouaglia grossa rascingale bene stroppiclandole: poi po nila a laere per vn giorno e vna notte e poi mettile a bo glire nel miele: ressi vagli ogni giorno vn boglio p smo a vieci giorni r lassale continuamente stare in vetto mie i le rsa che ogni volta boglino vn pocospehe el basta che le leuano el boglire a viscretione: vapoi piglia le vette fette r metile in che sorte vi vaso tu voi r piglia ve le spe ciarie che sono queste.

Recipe poluere ve garofalit di zenzaro z vi noce mo scate z vel cinamomo et fanne specie z vn solare vi fette e vno vi speciarie: poi babbi vel miele fino bianco e mes

tilo sopra el octro vaso z efatto.

A far li meloni ouer peponi volci z perfettissimi. Recipe zuocaro fino z vissoluelo in acqua z sia tanta acqua che solo el zuccaro si vissaccia: poi piglia la semente vel melone z ssendela vn poco va la bada vone el nasce i vette semente mettile in acqua zuccarata z aggiungeli vn poco vi acqua rosa z lassa stare vette semente per spacio vi tre o 4 boze: z poi cauale foza z vederai che como saráno sutte vette semente si sererano z piantale: z quei meloni che nascerano serano tanto boni che sono per gra signozi. Ité se vozrai varli il sapoze vel muschio mettici in vetta acqua anchoz vn poco vi muschio z vi canella si missima z banerai vui essetti vi perfettione: z similmente poi fare alle semente vi cucumeri.

Al far le scozze vi naranze confette lequale si pon sar a tutto il tepo ve lanno ma e meglio a farle vel me se vi maggio per ester grade e le scozze gresse.

Diglia le scorze de narăzi integre tagliate in quatro quar ti ouer sere faglistar a mole per giozni dieci ne lacqua o dui giozni pin o manco si conosce quado sono stati a mos le a sufficietia quado tu appresenti la sco 23a a lacre z che

la penetra un luftro resplendente albora e flata a mole a Sufficientia et non essendo resplédente lassala flar a mole unchoza per fino che faccia tal effetto vi rispléder con e bo vettor poi oscingale su vna tanolar poi tra vue pez ze che siano ben sutte z poi mettila in vna caldara ouero in vna pignata e metti tato miel che copia la mitta di det te scorze e pin e men come ti parera fa bolir on poco sem pre mescolando e subito levalo val fuoco acció chel mie Le nó sia straccotto: perche se boglisse pin o un poco si re 1 prenderia e lassalo posare per quatro giorni in vetto mie le z ogni giorno melleda vetre naranze in vetto miele:p che tu sai chel non ce ne tanto miele che tutte le naranze, hano coperte z pero messeda accio tutti pigliano la con/ ferrionere poi farai il simile per tre volte facendo legare il boglio z posar per tre gioznicome bo vetto: poi cola le vette naranze val vetto miele: z mettile a boglire in ta to miele che ti parra che sa bastenole z lassa boslire per on credore poi leualo val fuoco e metrile in vaso e met/ tici de le specie meglior che tu poi over che tu baircioe con zenzero garofoli canelarz meffeda ze fatta: ze cofa soque. Et nota chel micle che te auancia e buona voler consar de le altre naranze ouer altre cose che si conferta no vogni tempo.

Diglia prima le nose piccole verde con la scorza r forat le cioe fagli quatro busi ouer piure mettile a mole in act qua per giorni quindeci e piu e menote poi curale sottil/mente e poi salle boglir nel mele come bai satte le sopra dette naranzenna ti bisogna sar boglire quatro volte piu le naranze per ester piu. Et nota chel miele e semp buot no ma bisogna aggiungerne ve la trosperche si cosuma e pei conzali come facesti le naranze con buone species ma

**国际** 

Marin.

(Mary)

**Wide** 

£ 200

rieis.

des

'nσ

HR

N

mettici pochi garofoli perche fanno amaro.

Diglia la zucca cioe il collo e taglialo longo infette come tu vojet poi bzonale in acqua boglietercioe in questo modo, sfa boglir lacqua e poi buttala sopra le zucche: e poi fa cosi per none mattine. Et nota che inanzi che tu li bzoni moda la scozza sottilmentere simile torrai via quel morbido di pentrort poi farala cocere in una caldara ta to che bassi honestamenterno dico troppo cotto: ma che siano saldere poi mettile a sugare su una tanola a lombra per dui giornire poi tra un drapo va sugando a pezzo a pezzo e farai come festi a le nananze.

Al consar pere moscatele.

Le pere moscatele si fanno boglir nel miele vna volta; 7 conzale có le specie nel miele: 7 nota che tutte gile có / fettion voleno esser forte vi specie per il stomaco.

113

Le marasche sale star per vu giozno di buon sole: poi ca uali losto ad vua per vua poi toznale al sol per tre giozni e poi sale coser come sesti le naranzema sale star nel mie le quindeci giozni: 2 sale stare al fuoco tre giozni tanto che si scaldi accio che non saccia la mussa: poi struccale bene 2 mettile nel miel con le specie. Et nota che tutte q ste confetioni ponno durar molti anni: ma bisogna cresce re el miele e sar boglir vu poco.

Il molificare z far rompere ogni qualita vi ferro

per grosso chel sia.

Recipe rotto magico maggioz ouer latte camarone che alcuni lo chiama a vn modo z alcuni a vnaltro onze oue solimato onze vna; ozopimento onze cinque: aceto biaco onze vna ogni cosa insieme: et poi bagnado il ferro spesse siate si consumera apoco apoco z bauerai il tuo esfetto,

A far andar via il gosso.

Récipe noue grani vi penero retodose noue nodi vi mo le vi melegazzote sei quatrini vi sponga rossa piu che sia possibile: et quando la luna comécia a viscressere; cioe il primo penerdi quado comencia a vescrescere fa biusare quella sponga apoco apocose secondo che la brusa raspe la in ona scudella vi peltro o vi terra tanto che la bensa sutta: simile il molo del melegazzo esanne poluere: poi pista il peuere molto benese metti poi quella poluere in/ sieme col peuero e pesta tutra insiemespoi togli vna bzan cata vifarina vifozmétose togli vnrollo vouo che fia na to quel venerdi come e vettore se non bastasse vuo togli on mezore impassa sutte queste cose insieme e fanne ona fogazetta:poi fala cocer fopza la madre vel fogbero che fia ben netto:poi fala in sei parte:e quella sera medesima vopo cena quattro boze piglia vno vi vetti pezetti e mā giala:poi pada a pormire senza beuere e faccia cosi le al tre poltespoi piglia pna sera si e laltra no tanto che lo fi nisca ese guardi ve la boccase per tanto non andasse via a la prima luna: falo anchora a laltra fimilmete quado la luna vescresce come bo vetto visopra zandara via.

Decondo Recettario va saper componere vi/ nerse sozti ve soamstimi z vtilissimi odozi.

ZI consare le rose che in una cassa de vrappaméti sape, rano di un soauissimo z confortativo odore.

Pikima torrai le rose efogliate tante quate ne voi fa re e ponile sopra vua tauola sparse con vu pano sot to a sopra a lassale stare infina che sono seccher cio e bensutte a fale stare in loco che habbino vento a no so

CE.

200

le a poiche serano bensecche piqua vetacqua rola fina conza con muschio z belguino z sbrofale yn poco tanto che piglia vn poco de lbumidor poi copzile col pano & lassala seccar come primate cosi farai per tre ouer quati tro volter poi babbi belsum con florace calamita z pu poco vizibetto z anchoza vn poco vi muschiostutte cose spoluerizate lequale vistemperarai in un scudelino z le so predette rose le metterai in vn cadino z con vetti odori vistemperati con vetta acqua et andaraj abzofando le so pradette rose mescolandole e fatto questo metterai vette rose in sacchetti vi pezze vecchic biachissime fatte in foz ina de cullinita metterai dette role dentro e culilita poi metti vno ve vetti cullini in vna casia ve vrappameti et vederai in capo vi vui oner quattro giorni vu odore che haucra preso quelli orappameti va gransignore. Ite no volendo far con tama spesa secca vette rose al modo sor pradetto z habbi vn pignatino con acqua rofa ne laqual. metterai ventro radice vi giglio bianco z vi garofoli per si voel irios pesto con un pochetto di muschio z lassalo. boglir un pochetto e poi ponilo sopra le rose z metti ne lisacchetti come disopra vico.

Al cozare li guanti che saperano di soavistimo odoze Recipe oglio di mandole dolce e metti in una ampoler ta co le infrascritte poluerera prima un poco di muschio a uno poco di storace calamita e un poco di radice di gi glio diaco a tutte cose siano den spoluerizate a messe nel petto oglio ne la detta ampolettara poi metterara al sol pescio di otto giorni mescolado co un legnetto detta ma teria ogni giornora poi daddi de lacqua rosa moscara et piglia li tuoi guanti con detta acqua moscara su uno tas glicro a ongerai detti guati e lassa seccare a cosi farai tre quattro poltera poi come e sutto ongi li detti guati co

citad

E OF

PO!

The

20

Detto oglio e sera vna conza va fignozera sappi che vetto oglio e ancora vignissimo a ongerti le mani te le fara mo lesine relucente a vestira la pelera ogni volta che voi col vetto oglio poi refrescar li tuoi guanti a e vignissimo.

Perfumi fini.
Recipe onze tre vi belzuino onze tre vi sozace calamita a thano queste cose spoluerizate sotulmete a poi piglia onza vna ve carboni ve salese smozzati in acqua rosarpo i spolueriza a ponili mezo quarto vi legno vi aloe ve spoluerizato v tamisato. Item ponili onza mezavi sabió cioe arena vi fiumi tamisata a tutte le sopradette cose mesca te a impastate con góma vi vragati e fanne psumi metta rai vetti vraganti a mole in acqua rosa a farai la pasta.

A far sapone có rose odozifere va metter in albarella. Recipe il sapone posto a mole con acqua rosaspoi babble rose fresche di dette chiuse tagliate sottilere ogni di va ponedo vi dette rose tagliate vin poco nel sapone quado sa al solere questo faras per quattro gioznispoi quado la vorrai ponere in albareli babbi onza meza de garofost pesti e sedazati e un quarto de irios e ponisi nel sapone con un poco di belguino poluerizatore sappi che ad ogni libra di sapone ci vole liu meza di rosere quando le posi doleno esser tagliate fresche di volta in volta aggiun gado semp menado un poco dacqua rosa e sera fatto.

Sapon conzo con garofoli finissimo.
Recipe sapone libra vna zponila a mole ne lacqua rosa
ta z stia al sole per tre giorni e quado il vorrai cozar bab
bi garofoli oncia vna e meza che siana ben spoluerizate
z ponili la mira de detti garofoli nel sapon menado mol
to bene z saltro resto de detti garofoli e poneli in un pi/
gratino con un poco di acqua rosa z salo boglir: z come
comecia a bogliretalpora poni detro la petta polyere pi

阿利司

PALE

の変数

THE PARTY

distribu

Both

IT MA

de lefa

NIEZ.

100

的证

07

20

80

EL I

garofoli z leua il pignatelo val fuoco z copzilo bene tan to che se riposi il boglio z poi menalo có vn legno z po nilo nel sapone z se tu poi li poi metter vetro vn poco vi belsuino poi gouernalo nel tuo albarelo z e fatto.

Il far pasta di Ambra sina.

Recipe storace calamita once vnatodano once. 4. irio à oncia mezathelzuino oncia mezat noce moscate numero vnit vn poco vi muschio sino tutte le sopradette cose sia no ben spoluerizate à incorporate con li vraganti che sia no stati a mole in acqua rosa mettici vn poco vi goma ra bica co li vragati e stia amole vna nottet ogni cosa in corpora a modo vi vna cerat e fatta.

21 far offeletti vicipeo.

Recipe once tre vi belzuino onze tre vi storace calami/
ta once vna carbon volce once i vi mira oncia meza: et
legno vi aloce e tutte alle cose pestale z sedaciale i poi pi
glia vn quarto vi goma vi vragati z mettile a mole in ac
qua rosa fina per vna notte poi incorpora tutte le sopra/
dette cose con vetri vraganti bene che siano ben menare
z poi fanne offeletti z e fatta.

ZI far pomata.

Diglia songia vi pozco frescaipoi piglia pome vue rose i rios cive radice vi giglio biaco: poi metti la vetta son gia 7 visfala: z poi mettici ventro le pome mondate z co me sono maserate mettici vetro vu poco vi garofali z ca nela con lo irios: z fa ben visfarc: poi metterai vetta mi sura in vu pano vi lino z fa posare ne lacqua chiara vet/ta mestura: poi piglia quella mestura fozte z mettila in ac qua odozifera z laua quella materia none volte z e fatta.

El consare un oglio che a onger le mane le sa molesi

ne z lise e stringe la pelle.

Recipe oglio vi mandole volce z mettici vetro garofal integri

integri a lascia stare quel oglio al sole per otto giorni: a poi vetto oglio ogédoti le mani tistara il vetto effetto.

Zi fare acqua odozifera fimilima.

Recipe libra vna di acqua rolata fina libra vna dacqua di fino di mortela fina libre di effici di citrangoli fina a ze poni tutte infleme ze poniue dentro tre trapeli di poluere di cipro: mezo trapele di zibettora mezo di mulcipio a et quattro trapeli di belzuinora fiano tutte quelle cose ben spoluerizate isieme a ponile in la sopradetta aqua in vna ingbistara zeponila al sole per dui giorni zefenla serrata.

Al far sapon buon va barbieri con poca spesa.

Recipe sapone bianco quanto tu voi z taglialo in sette
sottile z mettile a mole in acqua rosataiz poi babbi irios
cioe radice vi giglio bianco z garotali spoluerizatuz ini
cozpoza ogni cota z farai balotte z lasciale seccare.

Al far perfumi odoziferi e buom.

Recipe oraganti a mettili in acqua rosa si che farano ta to che vengano liquidipoi farai poluere de le sottoscrit te coscirecipe oldano oncia vna i storace calamita oncia vnartegname oncie treibelzui sottile oncia. I legno atoe quarto vnorcarbon di saliceroner di vida oncie.z. e me/ 3a e impasta bene insiemera fa de li pasteli come a te pare a lasciali seccare a lombra a saranno buoni a fini.

A far pasta va far pater nostrifini z odoziferi.
Recipe libza vna e meza vi terra negra spoluerizata sot tilissimameterz piglia onze. 4. vi vragati z mettile a mo le ne lacqua rosa tanta che copza la vetta terra in vn moz taro con vetti vragati z pesta bene per spacio vi meza bo ra con oncie tre ve odozi che sono questi. Recipe oncie vna vistozace calamitarz oncia meza vi oldanor z oncia meza vi cinamomorz oncia meza vi sandoli citrini z spol veriza tutto sottilmenterz mescola insieme co la pasta co

410

1000

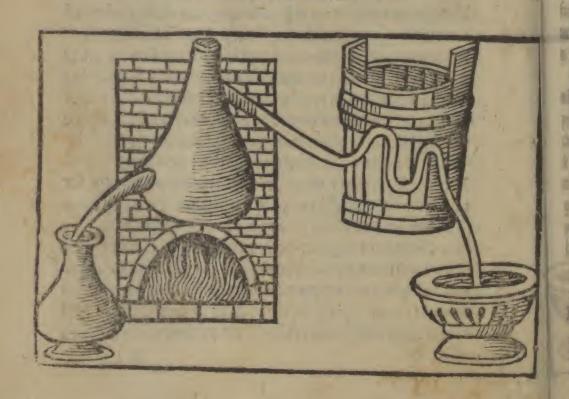
9

possa di soprarpoi caua suora del mortaro la detta passa e rimenela per spacio di meza bora et sera fattari potrai fare li tuoi pater nostri.

Al far un perfumo in poluere.

Recipe belzui z piglia storace calamita i z piglia legno aloerz tegnamerz graneli vi gineprorz piglia quato che voi ve le sopradette cose z pestale non troppo sottilmen terz poi metti ogni cosa insteme tanto ve luno quanto ve lastrorz poi gettali vetto profumo sopra el suocorz senti rai un grandissimo profumo va signori.

rire li corpi bumani che vagliono piu che ogni thesorore se non fosse li secreti breue saria la vita nostra.



E 21 far olio rosato z ciascun altro olio:cloe di berbe 1 farlo con arte z magisterio perfettissimo che bauera meglior virtu che glialtriche si fanno.

Ecipe quella quantita vi rose fresche che vorral z visfoglialerz mettili in yna pignata ouer lauezo r metti tanto olio ve oliua che sia chiaro r volce che tutte le rose stiano sotto e si anaci loglio visopra vui vita alto: z lascia boglir tanto che calila terza parte con fuoco temperato z vapoi calando il vouere si vol leuare via val fuoco z lascialo refredaresz poi colalo e strucca Lo molto bene accio che la sustantia ve le rose resti vent troiz il vetto olioiz butta vette rose struccateviaivapoi se vol bauer de le altre rose fresche diefogliate 2 mettis le in vn vaso vi vetro ouer pitaro tanto che sia mezo vi rosert poi metriglissis quel olio colado tanto chel vaso sa piens e vol ester ben stropadore poi metri al soler e la scia stare almanco per giorni quindeci cotinui z se piu stes fino saria meglio z guardalo va la pioggia z va la rosata notificandoti che se tu lo fessi oi rose saluatiche el saria Di maggior uirtu.

Et per questo modo poi fare loglio violato volcama millarcioe ve li suoi fiozir a simile di anedormentarrutha polizolo:giglio bianco: 1 dogni altro fior:2 02 battuto vi chiarandoti che quelli ve lherbe vuol ester fatto vel me se vi OJaggio:perche lberbe sono in maggio: prosperi/ tade e pirtu: z se pur il trapassasse il vetto mese vi magi gio norilasciare passare mezo giugno: perche le non sono piu buone che le fanno le sementere perdeno lamores es

la forza a la prosperitade.

ZI fare acqua vi berbazzo: vi fioriz vi radice ve ogni ragione.

Mota vna regola generale nel fare ve le acque z berbes

竹田

à 150

Con

EQ.

come viradichio:laqual la phifica appella zuccaria: int diviaro i fumo terrero i mentaro i salujarz de isopordi pol lizolotz pi mazozuna vi rosmarinotz ognaltra berba pol n'ochillarmon fi vol comenciar se non a mezo apriles et pellilare et perseuerare per sin a mezo giugno: ma chi lo puo fare vol ester fatto el mese vi maggio ze meglioze p piuragioni. Item fi vol vestilar acque ve fioricome e vi rofe:origano:orrofmarino e vi ginestra vel fiore ve faue Zoogni altro fiore guarda il tempo che quel fioz de la co sa che tu voi vestilare sia in piu psperitade che pol ester cioe in piu bellezza: 2 fia bello: 2 alhoza e buon a fare le acque vi quel fiore: Equesto ti vico perch tutti fiori ve Iberbe non vien in vn temporanzi vien in omerfi tempire se puol far le acque 2 nonfallerai mai.

Ité se un volessi vestilare acque vi radice vi berbe si vol ricogliere al tempo che hano buttate le semeterz che ca scano le foglierz questo e vel principio vi Ottobrio per Ano per tutto sfebraro che tutta la possanza e ne le radi cesperche come le comenciano a var fuoza lamoz non e pia in la radice lava in la fogliare questo e ve li secretive

la vera regola generale.

Brem se voifar oglio vi fiori come sono violes giglio a altri assaiche si fanno e di pomelezo de altri assai osser ua la regola vetta vi sopra ve lacquercioe a farne nel te po de la sua piu prosperitaderel simile se volesti far oglio ve la radice offerua el modo et tempo vetto vi sopra; et fara el tutto con gran perfettione.

Al purificare il sanguerlaqual purificatione e cotra la maggior parte de ogni infirmitare mailime contra li mali franciosite per quelliche banno alcune rol que leprofe che poncion no veleno andar via.

Recipe sene oncie ouespolipolisepitimi mirabolani : ci/

primissebeste i legno volce anna oncia meza i rio pontico pragme cinque zine artice vragme trestaglia con le sorse te 7 mettile in lacqua ve lupuli 7 vi sumorerre anna libre vuerz tienla per spacio vi bore trentasei infusione coper rest vapoi mettice ventro sior vi boragine i buglosa: sior vi basalisco anna vragme trest sa boglir ogni cosa messe dando per spacio vi vi quarto vi boras vapoi cosala p vi panno vi linori in quella colatura metterai siropo ve lus puli siropo vi sumoterre anna oncie vueroximelia squils litici oncie vua e mezas siropo violato oncie via: zassara no scropulo mezo ambras muschios grani quattros e titte queste cose spoluerizate mettile in vetta materiare la sia possare per il termine ve giorni sei in loco frigido e et poi varai vi vetta materia ogni matina oncie 2 e seguira

Ald ogni voglia o sia vi mal francioso ouer de le got/

te 2 dogni altra sorte.

Recipe quelle camzole che nascono viieto li siumi che pareno sambughi che puzano r sanno quel medemo sigza che sa li vetri sambugheri se ne troua per tutto viieto gli siumi piglia le sue canuzole ve le piu grosse longhe vino palmorz canagli la sua medela suora perche sono come vina canna busarz ventro metticivna quarita ve soprader ti vermi canati sotto terra con oglio comun z metti vette canuzole de stropate nel sono z lassale siar per meza do ra vel circarz cana suora vetta oncion z salua questo olto come sel sosse vin balsamo per tali bisogni.

Remedio pignissimo quando andassi in loco suspet/

toso vipeste.

Recipe per le fine masenate 7 corali finir ambracane: 7 muschio anna grani cinquerarsetaco oncie meza: 7 garo/fali oncie meza: 6 vusacchetto vi cendalo cremisino: 2 metti ventro le vette cose spoluerizate sottilmente: et

OR S

N.

poi tie e il vetto sacchetto con le vette cose sopra el co e re a non oubitar vi niente.

Accipe oldano fino purgato oncia mezasstosace calamita fina oncietre mira a garofali pragme cinque s sugo pi paleriana pragme puasmuschio fino a ambiacan caratito puos ecose sono pa pestar siano pestate sottilmente et tamisatera le gome mettile nel mortaro caldo con la mazza calda et pestale bene tanto che se incorpori bene insie merpoi getta sugo vi melissa a sugo vi buglosara farai la balla a portala in mano a non pubitare.

Memedio vignissimo per metreresopra el vetto mal vi morbo.

Recipe aceto forte e acqua rosa: zassaria e arsinico: et meseda ogni cosa insieme e cótinuamente bagna voue tu bai el male con un panno vi scarlato vi grana: e puato.

Memedio vi aintar pu infermo abandonato vali me/ dici per cher flato tanto tempo a vieta.

Recipe oue fresche vi galina quate ti pare: 7 torrai la chiara 7 abattila fortemente: 2 vapoi bagua tutta la per/sona có le vette chiare sempre fregando con la mano sor temente tra vui suochi: 7 questa chiara intrara tutta in la carne ve lo infermo: 7 questa li vara la sustantia 7 torna; ra in sanita: e poi come le fregato chel sia portato in letto 7 per bauer recenuto la sostantia ve la chiara comincia; ra a prender cibo.

Al far lo stilato per il vetto infermo.

Recipe acqua vestilara a lambico vi vna buona galina z mettici ventro vel zuccaro z vallo al vetto infermo. Ité piglia vnaltra buona galina z falla cuocer in vno bonissi mo vino bianco z farai tanto boglir che la gallina sia vis fatta: z poi pistane z anchoza così pestata metti a boglire

vn poco in vetto vinorpoi lo colarpoi torrai vn romane vi ono fresco z sbattilo in queste colature et messeda vu poco al suocorz valo vagado a linfermo e guarira.

A far che vuo che voglia mortre z habbia perso la fa uela possa parlar tanto che ordini infatti suoi.

Recipe on bacilo da barbiero ouer on scaldalerto: 2 có quello scalda a linfermo la cima de la testa tato chel cer nel senta il caloze tra il spacio di un credo come el cer/ nel sentira tal caloze cominciara a parlare: 2 poco dapol se donera mozire el morira.

Acqua preciosa a rossor e mal vocchi:prima chi ha/ uesse polpa a occhio:cioe perla o pano che fusse ve

tro o carne secca o sangue tutti lisanera.

Mota che la prima settimana vi maggio el ti bisogna ri/
cogliere tutte queste iottoscritte herbere sindoniarberbe
narrutar tenocchio z pestale molto bene tutte a sua po/
Rarpoi togli oncie tre vi ogni sugor mesedali insieme et
mettici vi poco vi papani vi rose z oncie tre vi zuccaro
cadido z oncie quattro vi tutta finarz oncie. 4. vi sangue
vi vrago sino z spolueriza tutte queste coserpoi metti co
li sughi predetti e sa vekilare a labico vi vetro ra torra
lacqua con vii recipiente e lasciala stare per giorni vii o
tre et poi adoperala a tutti li soprascritti modi.

Remedio secreto a guarire quelli che hanoli occhi rossi per cagione di qualche rescaldatione o p non

voemir la notte ouer per altra causa.

Recipe vu ono fresco di galina et pomlo sotto la cenere calda e lascialo ben indurire et poi canalo dal suoco et mettilo su un tagliero e taglialo per meso e togliali il ros sume et poi babbi una rama di olina secca e et radili via la prima scorsa et poi rade il vetto olino la scorsa biaca che sera come figlier piglia questi fili et impi lovo done

目的

61

DIE

THE

cra il rommespoi metri cofi caldo el vetto mezo cuo pie no vi oliuo tra vina bindelaset metrilo su locchio la sera quando tu vai a vormire e lascia stare per fino a sa mati na et troueras vetta vindela piena vi sangue: et cofi farai pia volte che serai guarito.

Zi far vin oglio pecciolillimo che falda ogni ferita

Grande e piccela in bose ventiquatro.

Recipe vna berba che li chiama hipericonset alcuni la chiama strafosata pigliane vn mampolo e oglio comune libie que e libia vna vi songia vi posco colato e et oncie quatro vi tremenimase vragma vna vi zustaranoset tutte le sop, adette cose tagliate minute et metterale i vna grade mighisara laqual stropparai benissimo: et poi metula circa piedi vui nel tetame in loco vone batte più il sol la sera e la mattina et lasciala stare per spacio vi vi ano vet ta inghisara in vetto letame: e poi in capo ve lanno caue rai vetta inghisara vi vetto letame: et trouerai vn oglio simigliante a vn ballamo: et con vetto oglio caldo quan to el si po sossirie ongerai ogni ferita grande ouer piccos la la guarirai tra il termine vi hose ventiquattro.

O Jedicina mirabile che ogni volta chel te venissi le gette gnarirano p fin che tornerano vnaltra volta in cipe hermodatilozim turbiti anna oragina vna e me/ 5argengero bianco: malticirgarofolis galága anna scropulo vnoraneti: fenochi: milistolis anna scropuli vni e mezo scrapbin oragina mezaroragridio scropuli vni: zucearo fi no a peso ve la sopradetta quatita et sia farta poluere: et se vol metter il zuccaro quado se piglia la vetta poluere et se vol metter il zuccaro quado se piglia la vetta poluere et se vol tuer la vetta poluere secodo la qualita vi chi la tinole: cio e vragina vina e meza oner vin sino intre la ma tina con il brodo vi pullo o có vin biaco o có aqua vinon si volte vieto e poi mangi secodo lordine vi sopra.

98

Al guarir quelliche banno il mal ve la pictra.

Recipe el sangue vi vn lieurote poi ne la pete sua mette rai el vetto sanguere metrinel forno a seccarerpoi fanne polueres 2 vanne a bere a linfermo la martina con il b201 de vi pullore vsando vederai esperiencia mirabile.

Il far prinar la renela.

Recipe caccature vi sozzi spoluerizatere vanne col bro!

do la marina z guarirai.

Bank!

WWW

21 conoscer sel tuo figliolo ba mal ve vermi. sfarai in ofto modo prima co la tua lingua leccali la fron te z se tu troui che la fronte sia salata le segnale che la li verbi:poi metti la tua bocca per mezo la sua: se tu senti puzore che esca de la sua boccaranchora questo e segno chel suo mal e va vermitel terzo signale e che li occhi li luce piu vel consuetora trouando questi signali farai li sottoscritti rimedii.

Remedio contra li vermi che vengono alli puttise bensfessino al ponto de la morte subito sa/ ranno liberati.

Recipe zenzaniatterment inatoittamo bianco: semécinat semente vé cauli tanto ve luno quanto ve la ltro z fanne poluere z vala alli putti vragma vna in vino volce ouer in mel rosatora ai grandi pragma vna e mezara pederai grande esperientia.

Remedio a mal ve la scorrentia.

Recipe vel serco vi cane vi quel bianco che par calcii na 1 fa quella in poluere 1 gertane ne la gola a linfermo có vna canela z sopiali sotto la linguella piu in gioso che si po voue e quella linguela che subito sara guarito.

21 guarire îmediate li caroli che vengbino sul mem! bro agli buomini a alle vonne in la natura per car

sone vi riscaldasone.

Recipe lume vi rocca oncia vna: verderamo vragma.i.

lacqua voue li fabri emozzano li feramenti: lequal cofe fi mette in vua inglistara z lasciala boglire per bore vuerz poi scola la vetta acqua: z con quella acqua bagnati con vu poco vi bambaso il male subito guarirai. 100

Il guarire la febre quartana.

Recipe zenzeri benedi macio noce muscate: garofoli pi pere tondo tanto vi vno quanto ve laltro: z tutte quelle cose spoluerizate mettile in vno pignatino con mezo bi/ chiero vi maluasia vecchia garba: z sa boglire con vna parte vi quelle specie: poi habbi ve lincenso in herba sre scoicio vel maistro: z poi quando principia la sebre vat tene in lettorz piglia vn coppo e scaldalo: z metti vetto incenso sopra el coppo: estussia con questa maluasia e cosi caldo satti metter sul silo ve la schiena: z fatti infasciare cosi caldo z subito beui ve la vetta maluasia: z fatti copri re bene e suda e vormirz cosi farai per sin a tre volte che la vetta febre andara via.

Al far andar via in vn subito la voglia vi testa.
Recipe acqua vi mazoranari mettila in vna scudella: et metti el naso ventro e tira el fiato a te tanto che quella acqua entri per el naso e subito la voglia ti andara via.

Al saldar piaghe ve le gambe schincate. Recipe trementina oncia puarz piglia vu rosso vi ouo z meseda insieme có vu gocetto vi cera nouarz vu pochet

to vi sale a fu vuguento e salderai le sopradette gambe. El guarire el mal ve la tegua.

Recipe oglio di oliua libra vna: lardo di porco libra. 1. e mezarmiele: pezze anna oncie seixtrementina z mandole de osse de persiglos anna libra vna: solfoze: lume di rocca anna oncie tre: z sa onto e ongi done e la tegna.

A guarire li cossi che vengono sul viso. Recipe so ngia vi pozcotet solfozete pessa ogni cosa in seme in modo di vinguentorz ongeti e guarirai. Lontra li cossi in vinaltro modo.

COM MAN

4700

of all

Thronb.

OF PH

Market .

15 8 25

000

-

Recipe acqua fatta vi foglie vi perfico: 7 foglie vi salice tanto vi luna quanto vi laltra: 7 ongeti li cossi z guarirat z vetta acqua vol esser lambicata.

21 stagnar il sangue vi ferite.

Recipe foglie vi vida e brusale a fann e poluere : a pont vetta poluere su la piaga a subito si stagnera.

A volor ve venti z gengine visdeg nate.

Recipe pilatreradice vi coloquintida: semente ve sparressistiva queste poluere meseda con acetora poi seccale e fanne poluere vi questa prima mettine su li vertima prima lauati la bocca con aceto caldo che sia cotto ventro ve la saluía e questo remedio e perfetto.

El scotatura vi acqua.

Recipe vn rossume vouo frescotet oglio vi olinatz sale con vn poco vi farinatz sbatti ben insiemete poi metti su la pezza vetto impiastrotz mettilo sul male.

Al scotatura vi fuoco.

ra nova: z oglio vi oliva tanto che si consumi la terza par te:poi colalo z ongi e guarirai e ti cavera il voloze.

Recipe fighi secchi: Thisopo ben pestado: Ta tosse miel crudo T benilo a vegiuno: Te buono a strettura vi petto Talla tosse.

Remedio a volor vi corpo vi pmiti e vi flusso. Recipe vu capo vi castrone e falo boglire con anesitar poi colato metti ventro meza scudela vi anedo e fali vuo seruitialere questo e buono a piu insirmita vel corpo.

Recipe fasoli z fanne poluere z impastale con miel crns

doit con quello ongi le maroele vue volte il giozno : a

Item anchora loglio di sasso fara il simile. Item loglio di spigo fara el simile. Al guarir le scrouole.

Recipe ve le poscelette che mascono sotto li sassicio al cuni le chiamano cento pie a mettile viue in oglio rosato z lasciale mozirespoi canale ve loglio z mettile in vna cazza vi serro rugines z meseda con vnchiodo grosso rugines z meseda tanto che venghi vnguetos z poi srega be voue e le scrouole con le mani tanto sorte che le venghi no rosse poi ongili ogni mattina e guarirai.

A far buona vista per li pecchi e per li gioueni.
Recipe sigo di cartofilago z lascialo purgare per vua notte:poi colalo e mettilo in vua ampola in laqual metti ci dentro vu poco di tucia preparata: z zuccaro finissimo z con detta composition bagnati li occhi la sera z la mattina z a mezo giorno z in termine di giorni quindeci vel scirca ritornera la vista come se fosti de anni quindeci.

YE

A far andar via li segni ve le ferite ouer vel nascimeto Recipe ne li capili z vel sterco ve lbuomo che sia sano z seccali z fanne poluere vapoi farai vestilare a lambico z con questa acqua lana li segni piu voltercio e continuado vno tempisello z anderano via.

Al guarir le gengine marcie. Recipe el sugo de le foglie di vida a distépera có mie le a onzerar le zenzine a la linguara guarirai se ben susse el cancaro.

a guarire rotture vel naso per cagion vi qual/ che bumoze.

Recipe rutta z tridala e falla boglir in oglio comun one re butiro in vna scorza vi cipola e quado lba boglito me

tili questo grasso con vna pena piu volte e guarirai.

Dnguento va cauar le létigine e gospi che ven/
gono sul naso.

THE REAL PROPERTY.

linder) oralio

OTH

rii n

(R)

p-mi

THE

Recipe biaca: vialtia: oglio rosato: acqua rosata: butiro fresco: e piglia va poco a tua vacretione vi ciascuna z me seda ogni cosa: z con quella ongite ogni sera quando tu vai in letto e guarirai.

A sorditate Toolor vi o recchie.

Recipe foglie di rose e saluia e menta z lauro anna mani polo uno z mettile a boglire in buon vino z fa chel cali el terzo z tiene la pignata copertaiz la sera quando vai a describe la ozechia sopra el sumo per spacio di una bora:poi torrai queste berbe cotte z mettile ne la oreci chia ben caldo in letto z fatti ben coprire.

21 cauar vnferro di verecontdifrizzazoner spina senza ferro.

Recipe de le verze rinasciute tenere z tira el sugo di gle e metti in cera noua z poi si met ti done e il serro over le spine z subito verrano suozazz quello medesimo sa el grasso del lepozo.

Il far acqua mirabile a vestruzzer gossi che vien con tra natura agli buomini e vonne.

Recipe oglio laurmo libra meza olibano bianco massici goma arabica trementina chiara anna oncie tre z meseda ogni cosa insieme in vn mortarore questo vestilla per lam bicorvapoi metti in questa acqua cenere z messeda z vestilala vnaltra volta z saluela z tienla cara come vn balsa mo con laqual acqua ongesti il gosto piu volte el giorno z presto si verra a vestrugger per la virtu vi osta acqua.

A far che la persona flara sana tutto lanno. Recipe tre cime di ruda e tre dibettonica: pessala ben et meseda ben con tre dita dibuon vinos a benine a digin no la mattina per il spacio di tutto el mese di Daggio z in quel anno non ti venira mal in la persona beuendo e detti sughi: 2 di questo non ti maranigliare perche la vir tu si e ne le berbe.

3/1

210

A provedere al freddo vi piedi.

Recipe berba spinosa laquale si chiama barba vi prieter saluia: ortica: e sale boglire insieme con acqua: có laqual poi lavare li piedi: e sugali: e poi ongeteli con oglio lau/ rino: e sa questo cinque o sei volte.

Recetta per conservare il vino tutto lanno.

E Recipe vina ampola vi vetro e impila vargento vi/
no e stoppala bene con la cera:e copzi poi la vetta cera
con vii poco vi carta bergamina:e ligala bene: z piglia la
vetta ampola:e ligala con vii spago e mettila per il coco
ne chi sia mezo bzaccio alto val fondo: z liga el vetro spa
go al cocone: z stoppalo bene e mantenerassi il vino sano
z frescorz e provato.

Incomincia la tauola vi questa opera ne laquale si co tengono tre villissimi recettari. Mel primo si tratta ve viverse z molte virtu. Mel secondo se insegna a com/ ponere varie sorte ve soani z rtili odori. Mel terzo z vltimo si tratta ve viversi remedii secreti medicina/ li necessarij a risanar gli corpi bamani. Et primo.

In o siato per cagione di stomacho ouero de altra causa a charte.

In voler sapere per chi mancha a ingrauedare op shu o mo o per la donna.

Il far buona memoria.

Il far buona voce per rengare o cantare ouer disputare

o leggere in carega.	2
21 far poluere che fa li venti bianchi z guarisse il vol	02
bel bente.	7
24 far luua alpomi granati fi manteniranno tutto lano	3
Al far vua poluere che mettendola su la charta a frea	ar
la con le vita z poi scriuere con acqua la lettera viue	11/
tera negrillima.	3
21 veder le selle va mezo giorno.	3
El conoscer se pno o pna e pergine cioe se lha sparso	il
seme.	3
Al far arder vn fazuoletto et vapoi che sara fornito vi	ar
dere non fera brusato et non bara banno nimo.	2
Al tor la mesura vi vn piede vi buomo o vona senza i	ne
lurare il piede.	
A far che vna candela in tauola fi smozzara con gra fi	re
pito z potrai robbar le viuande ouero basciare la 1	ua
inamorata.	3
21 metter ventro vna inghistara vn ouo vi galina.	3
Al far chelicapilli non diventino canuti.	3
21 far ritoznar ogni panno vi lana in suo coloze.	4
Il lauar ynscarlato a toz via le machie.	4
ZI refrescar il cendado che parera mono.	4
Al toznar vn panno vi seta in suo colore.	4
Anchora a voglia vi venti che non tornerano piu	4
El far che li peli cascherano vone tu voi ne la psona	4
Al far acqua che indurisse il ferro z taglia laltro ferro	co
me legno.	4
21 far nascer la barba oner li capeli.	4
Al far vna carta negra per scriner senza inchiostro.	4
21 far esca per far venir gran numero de columbi in la	CO
lumbara.	
Acqua per far bianchi li venti.	5

Charles of the Control of the Contro

100

ppa

1

田田一日

Al saldar ognilauoz di vetro ouer di cristallo.
Al far vna feneltra che parera vi vetro z rendera mag
gior lume cirel verro.
ZI far che vii vino prédera il moscatello
A far che vn rafpo vi vua fara fresca z perfetta va man
giare al tempo di natale come se la cogliest al temp
vi Settembris.
Al far sauon per cauar ogni macchia.
El cosernare le rose tutto il tempo de lanno.
el cauar pha macchia di pu pano di veluto a dogni al
tra sorte vi panni vi seta che nonfi smarira niente vi ce
1026.
El canar machia voglio che fosse suso vna carta berga.
mina o vaindama.
Zi tirar fuora vua macchia vi vua carta come e oglio o
grano.
21 tirar via ogni maechia ve inchiostro su i libri
2) far vna carta di captetto aturra quero verde o pano
113550 o de altro colore.
21 mafinar loto fino over largento per scrivere over per
dar col penelo in che lauoz che pozrai.
27 scrinere lettere voio & vargento in ognicarta.
Al sermer lettere voevoz vipingere che parera ved senza
020.
27 scrinere lettere vargento in vnaltro modora simil po
iral dipinger col penelo che parera argento fino.
23 Ichmer di carta oner in tela che non varera scrittamo
10 1104 al moco T diventerano lettere neare.
2) I crimere lettere che non si pedrano mai se non di not?
re over de di al leuro.
the far oro multo con il quale si scrivera bene.
far vna acqua che sia posta nel vetro che faccia vede
re bi

B

re vinotte.	24
the fourth and the time	
21 far verzin belissimo per scrinere in qu	mittro colorispi
and contoidanount to to fold to the selle	e of mai anchas
tenser to the voi of otte campage a o	anal macofa. 9
wiehora Hellelate in Capill nearly	g
24 far li capili belissimi.	
21 far crescere li capili z venir belissims.	
El cazar li rosigoni che rosiga i capili.	11111
21 far li capilinegri.	9
Al rapar linelinous en mai chanta a	9
Al cauar li peli voue tu voi che piu no rii	picerano. 9
21 non lasciar piu rinascere li peli in vnal	tro modo.
an in or year Dar Da Dianca near a simila	
an initalaccia della alle donne.	4
Il far yn rollo per il viso per vonne.	De li capili 9
an tar dello il vilo.	
21 far bel il viso in ynaltro modo.	
Al far bella faccia a vnaltro modo.	9
El far andar via le panne z far bella la no	lle.
All lar acqua che imbianchilla il volta	9
abam orden in vila in vivalero mada	10
24 far produr il suo tempo a vua ponna ci	10
dutoro variaffe el tempo.	be idanelle 21
El far restringere il corso natural de pue e	10
fior labondasse troppo.	connascel suo
21 lentigine vel volto.	10
Zi la rogna graffa.	10
Il for and a wall and lead a se	
Al far andar via la volatica vel voltorz h	quella parre
	10
Zi far andar via i pedeseli.	
Zi far vn sapon odozifero commi la rogna	11130 00
TO 1715 VII AL LIII LOW DIVERSON SONO	
ve le mani a li arresanira fa le man bianc	hillimace Dis
14116	SHIMILES OF

THE PARTY NAMED IN

chora la vetto acqua fa le manie il volto a colori che
sono cottival sole.
All far andar via vn pozro.
21 far che licimesi non ti nocerano la notte.
21 far onguento per amazar i cimifi in la lettiera.
- El far che nonsara pulesi in vna camera.
- Zinchoza a far onguento va amazzare i cimisi z piattole
in vnaltro mode.
Der amazzar lipedochi e giendine.
a far inchiostro comun vederescora sappi che quei che
fanno inchiostro per le tue boteghe il fanno solo pacqua
pionam contre cose.
A far inchiostro crudo vacqua vi cisterna in vnaltro
modo.
Za far inchiostro pfetto z finissimo in altro modo. 11
21 camozare vna pelle capzina cruda. 12
21 par colos verde ad vna pelle camoza o in cartoni. 1 1
zi tenzer pelle in vnaltro modo.
21 far yn bel gialo in pelle ouer in carton.
Recetta per le vone che quado hano filato le ace le sap
piano rézere in piu colorite prima a tézer ace negre 12
ZA tempere wee orientaly
ZI far ace ruzene.
21 far che in una possessione ouer in un giardino in bre
ue tempo nascera vna vignissima spineda.  I 2 Zi fare che in vna possession ouer giardino nascera ogni
gran quantita de sparesiche vorrai.
Secreto dignissimo per li vecchi z gioueni a veder be
missimo la notte a scriuere z studiarez per far ogni sots
til lanoro.
21 molificare il cristallo che dimoltipezzi ne farai uno
folo.
1010-

なり

15

202

The

3.0

Zi far che quando vn cauallo che no patelle ozinare	che
subito ezinera.	13
A cacciar via le mosche vi vuloco.	13
A ritrouare on pauero che mai si cosumera ne la lui	mes
ne etiam nel fuoco.	13
Cosa persetta per incolare ogni cosa che tu vois	13
Al vn che fi pillasse sotto in letto vozmendo.	13
Zi saper sel mosto ba ventro ve lacqua.	13
Al far vna cola che non teme fuoco ne acqua.	14
Al fare vna vernice eccellente vi acqua chiara a var	col
penello e subito si secca: a odozifera a var in carta in	lei
gni z in altro loco.	14
Zi pigliar ogni vecello con la mano.	14
Al pigliar galine colobi z ognaltro vecello có mane	14
Al far una esca da far mozir li pesci ne lacqua subito	14
CH Comment II we Cit in the City	14
Cities and an analysis of the second	14
	14
Za far fuoco subito	15
21 far ingrauedar le vonne.	15
Questa e la confertion da mangiar con le oua : togli	del
citrone e melizata anna ben tritita aggiungeli vn po	000
vi moscatore vsa questo. Nota se voisaper se la vo	ana
possa bauer figlioli o no.	15
A saper conoscere quantifiglioli vebbe bauere qual	fe/
mina tu voi bauendo visto il primo parto.	15
Anchora fi puo sapere quati mascoli la vona po fare	15
A far vinentar verde yn canallo o yn cane.	15
Al far un cadelotto ouer poppiero vi neue chardera	16
Il far arder yna candela sotto acqua.	16
Il far vna candela che confiato non fi stuera.	16
Al far vii candelotto di giaccia che ardera.	16
ii G	-

3/

日 日 日 日 日 日 日 日

21 far faltar yn anello per la cafa.	16
21 cuocer ve le oue senza suoco.	16
Al far parere la carne cotta che sia cruda.	16
A far che la carne cotta parera tutta perminata.	16
El far parer raspi di vua in vna camera	6
21 far vna piaceuolezza che vno mai nen potera poz	mi/
re per tutta la notte.	16
Al far parere che in yna camera bara dentro yna ca	CI
ciasone.	16.
21 far yn braccio o altro měbro de la plona pelolo	17
Il far composta vi meloni perfetta.	17
Al far li meloni ouer piponi volci e perfettissimi	17.
ZI far le scorze pe naranze confette lequale si pono s	ar a
tutto il tempo de lanno:ma e meglio a farle del mel	evi
maggio per esser grande z le scorze grosse.	17
Al conzar le nose confectate,	18.
Zi conzar le zuccbe.	18
M conzar pere moscatelle.	18
Zi conzar le marasche.	18
M mollificare a far rompere ogni qualita vi ferro p	er -
grosso chel sia.	18
A far andar via il gosso.	18
C Secondo Recettario.	
Al consare le rose che in yna cassa de orappamenti s	ape
rano di un suavissimo e confortatino edore.	19
A consar li guari che saperano vi soauissimo odoce	19
A far perfumifini.	19
Al far saponcó rose odorifere va mettere i albarelli	20
A far sapon conzo con garofali finissina,	20
Al far patta vi ambra fina.	20
Al far offelletti vi cipro,	20
Al far pomats.	20

10 10 10

- 19

15

à

1

18

11

1

, mire la notte ouer per altra causa.	24
A fare un oglio preciofissimo che salda ogni ferita;	grā1
de e piccola in bore ventiquatro.	24
OJedicina mirabile che ogni volta chel ti venisse le	got
te guarirano per fina che ritoznerano vnaltra volta	.24
al guarir quelli che bano el mal ve la pietra	24
Al far prinar la renella.	24
Al conoscer sel suo figliol ha mal ve vermi.	24
Remedio contra li vermi che vengono alli puti se be	stef
sino al ponte de la moste subito serano liberati	25
Remedio al mal ve le scorrentia.	25
A guarire immediate i caroli che venghino sul men	
alli buominita alle vone in la natura per casone vi	,
che riscaldatione.	25
A guarire la febre quartana.	25
A far andar via in vn subito la voglia vi testa.	25
A saldar piaghe di gambe schincate.	25
Il guarir el mal ve la tegna.	25
A guarir li goniche vengono sul viso.	25
Contra ligosia vualtro modo.	25
A far stagnar el sangue vi serite.	25
A volor vi vente z gengine visdegnate.	25
Al scotatura viacqua.	26
Al scotatura di fuoco.	26
Remedio contra la strettura vel pette e alla tosse.	26
Remedio a volor vi corpo vi premiti zvi flusio.	26
21 guarir le maroelle.	26
21 guarir le scrouole.	26
21 far buona vista per li vecchi e per li gioueni.	26
A far andar via li segns ve le ferite o vel nascimeto	26
El guarir le gengine marcie.	26
Zi guarire le rotture vel naso per cagione vi qualche	-

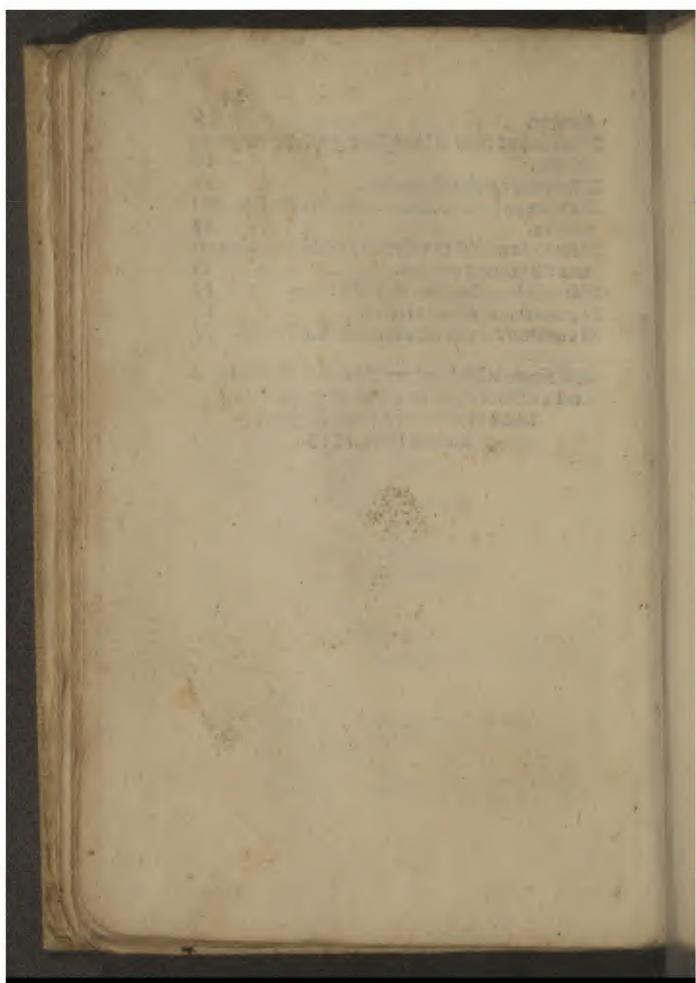
15

ga or

5

15

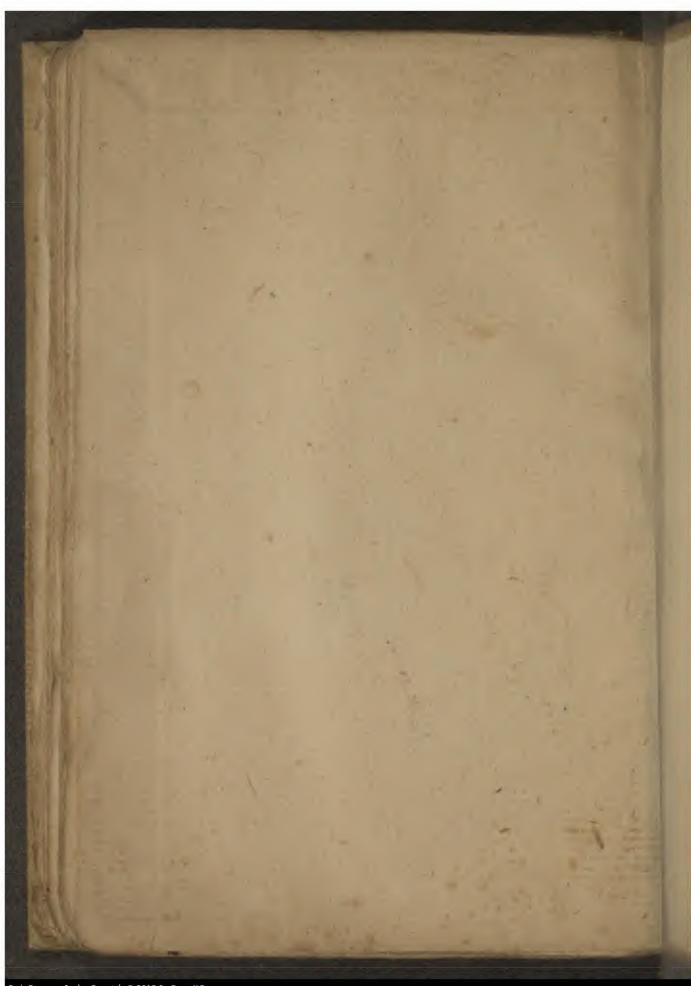
H



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A